



MARQUE: MIELE

REFERENCE: K14824

CODIC: 4018273

Notice de montage et d'utilisation Combiné réfrigérateur-congélateur



Veillez **impérativement** lire cette notice avant d'installer et de mettre en service votre appareil.

Vous vous protégez et évitez d'endommager votre appareil.

Table des matières

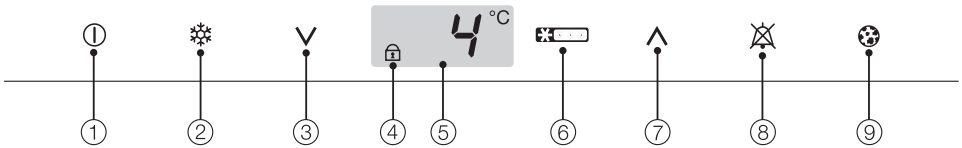
Description de l'appareil	5
Commander des accessoires	7
Votre contribution à la protection de l'environnement	8
Prescriptions de sécurité et mises en garde	9
Comment faire des économies d'énergie ?	18
Mise en marche et arrêt de l'appareil	20
Film de protection	20
Nettoyage et entretien	20
Utilisation	21
Mise en marche	21
Arrêt	21
Mode Réglages	21
Activer / Désactiver le bip touches	22
Activer / Désactiver le verrouillage	22
En cas d'absence prolongée	23
Choisir la bonne température	24
Zone de réfrigération et zone PerfectFresh	24
Répartition automatique de la température (Froid dynamique)	24
Compartiment de congélation	24
Régler la température	25
Plage de températures	25
réglage de la température dans la zone PerfectFresh	26
Affichage de la température	27
Modifier la luminosité de l'affichage de la température	27
Alarme sonore	28
Désactiver l'alarme de porte	28
Activer l'alarme de porte	28
Superfroid	29
Fonction Superfroid	29
Conserver des aliments - zone de réfrigération	30
Les différentes zones de froid	30
Ne pas stocker au réfrigérateur	31
A savoir au moment de faire les courses	31
Bien entreposer ses aliments	31

Conserver des aliments - zone PerfectFresh	32
Compartiment sec ♠	33
Compartiment humide ♠ ou ♠♠	33
Taux d'humidité faible ♠	33
Taux d'humidité élevé ♠	33
Aménagement intérieur	35
Décaler les tablettes	35
Tablettes modulables	35
Déplacer le plateau amovible / le cale-bouteilles	36
Déplacer le cale-bouteilles	37
Conseils de congélation et de conservation	38
Processus de congélation des produits frais	38
Conserver des produits surgelés	38
Congeler des produits frais	39
Conseils de congélation	39
Emballages	39
Avant congélation	40
Congeler	40
Décongeler	40
Préparer des glaçons	41
Rafraîchir des boissons rapidement	41
Dégivrage	42
Zone de réfrigération et zone PerfectFresh	42
Compartiment de congélation	42
Nettoyage et entretien	44
Intérieur, accessoires	46
Porte, parois latérales	47
Ouvertures d'aération	48
Joint de porte	48
Au dos : compresseur et grille métallique	48
Filtres à charbon actif	49
Changer les filtres à charbon actif	49
En cas d'anomalie	51
Origines des bruits	54
Service après-vente / Garantie	55
Conditions et durée de garantie	55

Table des matières

Informations pour instituts de contrôle	56
Branchement électrique	57
Conseils d'installation	58
Lieu d'installation	58
Classe climatique	58
Aération et évacuation d'air	59
Appareil avec entretoises jointes	59
Installation	60
Ajustement	60
Soutien de porte	60
Dimensions	61
Inverser le sens d'ouverture de porte	62
Ajuster la porte de l'appareil	71
Appareils inox avec réglage en hauteur	71
Encastrer l'appareil	72
Adresses	75

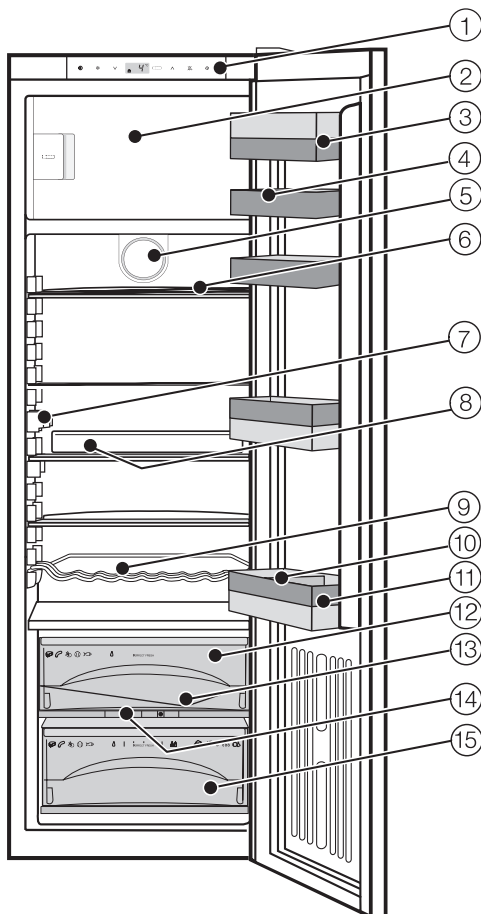
Description de l'appareil



- ① Touche sensitive Marche/Arrêt
- ② Touche sensitive SuperFroid
- ③ Touche sensitive pour baisser la température (V)
- ④ Témoin de verrouillage (visible uniquement si verrouillage activé)
- ⑤ Affichage de la température
- ⑥ Symbole de "refroidissement"
- ⑦ Touche sensitive pour augmenter la température (^)
- ⑧ Touche sensitive pour désactiver l'alarme de porte (visible uniquement si alarme de porte activée)
- ⑨ Affichage de remplacement des filtres à charbon actif (visible uniquement quand il faut remplacer les filtres)

Description de l'appareil

- ① Bandeau de commande
- ② Compartiment de congélation
- ③ Compartiment à beurre et à fromage
- ④ Balconnet à oeufs / Boîte amovible
- ⑤ Ventilateur
- ⑥ Tablette
- ⑦ Eclairage intérieur
- ⑧ Logement pour les filtres Actif Air Clean
- ⑨ Clayette
- ⑩ Cale-bouteilles
- ⑪ Balconnet à bouteilles
- ⑫ Compartiment sec zone PerfectFresh
- ⑬ Rigole et orifice d'évacuation de l'eau de dégivrage
- ⑭ Curseur de réglage du taux d'humidité dans le compartiment humide
- ⑮ Compartiment humide zone PerfectFresh



Commander des accessoires

Filtre à charbon actif (filtre Active Air Clean)

Ce filtre à charbon actif emprisonne et neutralise les mauvaises odeurs à l'intérieur de votre réfrigérateur pour qu'y règne une atmosphère agréable.

Entretien de l'inox

- Le produit d'entretien pour surfaces en inox forme un film protecteur contre l'eau et les salissures qui peuvent survenir lorsque vous utilisez votre appareil. Les traces d'eau, de doigts ou autres types de taches disparaissent pour une surface lisse et brillante.
- Les lingettes nettoyantes pour surfaces en inox imbibées de produit spécial inox offrent les mêmes qualités nettoyantes et protectrices que le produit lui-même.

Chiffon microfibre tous usages

Le chiffon microfibre permet d'éliminer facilement les traces de doigts et salissures légères sur les façades en inox, bandeaux de commande, fenêtres, meubles, vitres de voiture etc.

Vous pouvez commander ces accessoires auprès du service après-vente Miele, chez votre revendeur agréé ou sur le site www.miele.fr.



www.miele-shop.com

Votre contribution à la protection de l'environnement

Emballages de transport

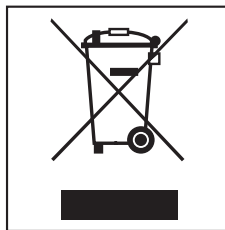
Nos emballages protègent votre appareil des dommages pouvant survenir pendant le transport.

Conservez le carton d'origine et les pièces en polystyrène afin de pouvoir transporter votre appareil en toute sécurité en cas de déménagement.

Vous devez aussi conserver vos emballages d'origine dans l'éventualité d'une réparation, ce qui vous permettra d'envoyer votre appareil au service après-vente Miele dans les meilleurs conditions.

Votre ancien appareil

Les appareils électriques et électroniques dont on se débarrasse contiennent souvent des matériaux précieux. Cependant, ils contiennent aussi des substances toxiques nécessaires au bon fonctionnement et à la sécurité des appareils. Si vous déposez ces appareils usagés avec vos ordures ménagères ou les manipulez de manière inadéquate, vous risquez de nuire à votre santé et à l'environnement. Ne jetez jamais vos anciens appareils avec vos ordures ménagères !



Faites appel au service d'enlèvement mis en place par votre commune ou rapportez votre appareil dans un point de collecte spécialement dédié à l'évacuation de ce type d'appareil.

Afin de prévenir tout risque d'accident, veuillez garder votre ancien appareil hors de portée des enfants jusqu'à son enlèvement.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

Cet appareil répond aux réglementations de sécurité en vigueur. Une utilisation inappropriée est néanmoins susceptible d'occasionner des dommages corporels et matériels.

Lisez attentivement cette notice avant de mettre votre appareil en service. Elle contient des informations importantes sur le montage, la sécurité, l'utilisation et l'entretien de votre appareil. Respectez ces consignes pour votre protection et éviter d'endommager votre appareil.

Miele ne peut être tenu pour responsable des dommages liés au non-respect des présentes prescriptions de sécurité.

Veuillez conserver ce document à disposition et le remettre au futur propriétaire en cas de cession de votre appareil !

Utilisation conforme

► Cet appareil est destiné à être utilisé dans le cadre domestique ou dans des conditions d'installation semblables au cadre domestique. Il n'est pas destiné à une utilisation à l'extérieur.

► Utilisez cet appareil dans le cadre domestique exclusivement pour conserver des aliments au frais et au congélateur et préparer des glaçons. Toute autre utilisation est à proscrire et peut s'avérer dangereuse.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

► L'appareil ne convient ni au stockage ni au refroidissement de médicaments, de plasma sanguin, de préparations de laboratoire ou de substances ou produits similaires soumis à la directive relative aux dispositifs médicaux. Une utilisation inappropriée de cet appareil risque d'entraîner une altération partielle ou totale des produits qui y sont stockés. N'utilisez pas non plus cet appareil dans des zones potentiellement explosives.

Miele n'est pas responsable des dommages causés par une utilisation inappropriée ou non conforme aux prescriptions de sécurité.

► Les personnes qui en raison de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, de leur manque d'expérience ou de leur ignorance, ne sont pas aptes à utiliser cet appareil en toute sécurité doivent impérativement être surveillées pendant qu'elles l'utilisent.

Un usage sans surveillance n'est autorisé que s'il leur a été préalablement expliqué comment utiliser cet appareil sans danger. Vérifiez que ces personnes ont compris les risques encourus en cas de mauvaise manipulation !

Précautions à prendre avec les enfants

► Tenez les enfants de moins de huit ans éloignés de l'appareil à moins qu'ils ne soient sous étroite surveillance.

► Les enfants de huit ans et plus ne sont autorisés à utiliser l'appareil sans la présence d'un adulte que s'il leur a été expliqué comment l'utiliser sans danger. Vérifiez qu'ils ont compris les risques encourus en cas de mauvaise manipulation.

► Les enfants ne sont pas autorisés à procéder au nettoyage ou à l'entretien de l'appareil hors de la surveillance d'un adulte.

► Ne laissez pas les enfants sans surveillance à proximité de l'appareil. Ne les laissez pas jouer avec l'appareil.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

► Risque d'asphyxie ! Les enfants risquent de s'étouffer en s'enveloppant dans les matériaux d'emballage (film plastique par exemple) ou en glissant leur tête à l'intérieur. Tenez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.

Sécurité technique

► Le circuit du fluide frigorigène a fait l'objet d'un contrôle d'étanchéité. L'appareil est conforme aux dispositions de sécurité ainsi qu'aux directives européennes en vigueur.

► Cet appareil contient du fluide frigorigène isobutane (R600a), gaz naturel sans danger pour l'environnement mais inflammable. Il ne détruit pas la couche d'ozone et n'augmente pas l'effet de serre. L'utilisation de ce fluide frigorigène peu polluant a pour contrepartie d'augmenter le niveau sonore de l'appareil. Il se peut en effet qu'un bruit d'écoulement interne au circuit de refroidissement accompagne les sons caractéristiques du compresseur. Ces effets incontournables n'affectent en rien les performances de l'appareil. Veillez à n'endommager aucun élément du circuit de réfrigération lors du transport et de l'encastrement / l'installation de l'appareil. Les projections de fluide frigorigène dans les yeux peuvent provoquer des lésions graves !

En cas de dommages matériels :

- n'allumez ni briquet, ni bougie ni aucun objet susceptible de provoquer une étincelle dans la pièce,
- débranchez l'appareil du réseau électrique,
- aérez la pièce où se trouve l'appareil pendant quelques minutes puis
- contactez le service après-vente.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

► La taille de la pièce où est installé l'appareil doit être proportionnelle à la quantité de fluide frigorigène contenue dans l'appareil. En cas de fuite, le gaz se mélangeant à l'air ambiant crée un composé qui peut s'avérer inflammable dans une pièce trop petite.

Le volume de la pièce doit être au moins d'un m³ pour 8 g de réfrigérant. La quantité de fluide frigorigène est indiquée sur la plaque signalétique apposée à l'intérieur de l'appareil.

► Les données de raccordement (tension et fréquence) figurant sur la plaque signalétique de l'appareil doivent impérativement correspondre à celles du réseau électrique pour éviter d'endommager votre appareil.

Comparez ces données avant de brancher votre appareil et interrogez un électricien en cas de doute.

► Seul un raccordement à une prise de terre conforme garantit un fonctionnement de l'appareil en toute sécurité.

Attention : Cette règle de sécurité élémentaire doit absolument être respectée ! En cas de doute, faites vérifier vos installations par un électricien.

► Si le cordon d'alimentation électrique de votre appareil est endommagé, faites appel à un technicien agréé par Miele exclusivement, afin d'éviter de faire courir le moindre danger à l'utilisateur.

► N'utilisez ni rallonges ni multiprises pour brancher votre appareil : elles représentent un danger potentiel (risque d'incendie).

► Des éléments sous tension ou le câble d'alimentation touchés par l'humidité sont susceptibles de provoquer un court-circuit.

N'installez jamais cet appareil dans des locaux potentiellement humides ou avec risques d'éclaboussures (garages, buanderies etc.).

Prescriptions de sécurité et mises en garde

- ▶ Cet appareil ne doit pas être utilisé sur des engins en mouvement.
- ▶ N'utilisez jamais votre appareil si ce dernier est endommagé : il représente un danger potentiel. Vérifiez que votre appareil ne présente aucun dommage apparent avant de l'utiliser.
- ▶ Débranchez toujours l'appareil avant toute opération de maintenance / réparation. L'appareil est débranché du secteur électrique si et seulement si l'une des conditions suivantes est remplie :
 - le fusible correspondant est déclenché
 - la prise de l'appareil est débranchée.
Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation mais tenez la prise fermement pour débrancher l'appareil du secteur.
- ▶ Des travaux d'installation, d'entretien ou de réparation non conformes peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur. Ces interventions doivent être exécutées exclusivement par des professionnels agréés par Miele.
- ▶ Les bénéfices liés à la garantie sont perdus en cas de réparation de l'appareil par un SAV non agréé par Miele.
- ▶ Les pièces de rechange d'origine sont les seules dont Miele garantit qu'elles remplissent les conditions de sécurité. Ne remplacez les pièces défectueuses que par des pièces détachées d'origine.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

Précautions d'emploi

- ▶ Votre appareil est conçu pour fonctionner dans une classe climatique donnée (plage de température ambiante). Respectez les limites indiquées sur la plaque signalétique à l'intérieur de l'appareil. Une température ambiante inférieure provoque un arrêt prolongé du compresseur, avec pour conséquence de faire descendre les zones de froid sous les températures requises.
- ▶ Ne recouvrez pas et n'obstruez jamais les ouvertures d'aération et d'évacuation de l'air, faute de quoi la ventilation ne serait plus assurée, la consommation en électricité augmenterait et les éléments de l'appareil risqueraient d'être endommagés.
- ▶ Si vous conservez des matières grasses dans la contreporte, veillez à ce que ces dernières ne s'écoulent pas sur les parties plastifiées de l'appareil : le plastique est susceptible de se fissurer puis de casser.
- ▶ Ne stockez pas de produits explosifs ou de sprays dans l'appareil. Certains gaz inflammables risquent de prendre feu en présence de composants électriques. Risque d'incendie et d'explosion !
- ▶ N'utilisez aucun appareil électrique à l'intérieur du réfrigérateur (ex. : fabrication de glaces à l'italienne). Il peut y avoir apparition d'étincelles. Risque d'explosion !
- ▶ N'entreposez ni canette, ni bouteille contenant des boissons gazeuses dans la zone de congélation de l'appareil : ces contenants sont susceptibles d'éclater. Risque de dommages corporels et matériels !

Prescriptions de sécurité et mises en garde

- ▶ Ne laissez pas les bouteilles plus d'une heure dans la zone de congélation si vous les y avez mises à rafraîchir : elles risquent d'éclater. Risque de dommages corporels et matériels !
- ▶ Essuyez-vous les mains avant de toucher les produits entreposés ou les éléments métalliques du congélateur. Mouillées, vos mains peuvent rester collées. Risque de blessures !
- ▶ Ne consommez jamais de glaçons ou d'esquimaux, surtout les sorbets, qui viennent de sortir du congélateur. Vos lèvres et votre langue peuvent geler instantanément au contact de températures très froides. Risque de blessures !
- ▶ Ne recongelez jamais d'aliments qui ont été partiellement ou totalement décongelés. Consommez-les au plus vite avant qu'ils ne perdent toute valeur nutritive, voire qu'ils deviennent impropres à la consommation. Vous pouvez toutefois faire congeler des aliments que vous avez faits cuire vous-même.
- ▶ Ne consommez pas d'aliments qui ont dépassé la date limite de congélation : vous risquez de vous intoxiquer ! La durée de conservation des aliments dépend de nombreux facteurs dont leur degré de fraîcheur, leur qualité et leur température de conservation. Respectez la date limite de consommation et les indications présentes sur les emballages !
- ▶ N'utilisez que des accessoires d'origine Miele. Le montage d'autres pièces exclut tout bénéfice de la garantie.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

Surfaces en inox

▶ Ne collez jamais d'adhésif sur votre appareil : la fine pellicule qui protège les surfaces en inox s'en trouverait abîmée et perdrait son effet protecteur contre les salissures. Ne collez jamais de post-it, de scotch ou autre matériau collant sur les surfaces en inox.

▶ Cette fine pellicule de protection est susceptible de se rayer. Un simple aimant que l'on déplace risque d'abîmer la surface de votre appareil.

Nettoyage et entretien

▶ N'utilisez pas de corps gras pour le joint de porte : il risque de devenir poreux.

▶ N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour nettoyer / dégivrer votre appareil : la vapeur pourrait se déposer sur les éléments conducteurs d'électricité et provoquer un court-circuit.

▶ N'utilisez pas d'objets pointus ou coupants pour retirer :

- le givre ou la glace,
- des aliments pris dans la glace.

Vous risquez de percer le circuit frigorifique et de rendre l'appareil inutilisable.

▶ Ne placez jamais d'appareils électriques ou de bougies dans le congélateur pour accélérer le dégivrage. Vous risquez d'abîmer le plastique.

▶ N'utilisez jamais de bombes dégivrantes : ces dernières risquent de diffuser des gaz explosifs et peuvent contenir des solvants ou des agents propulseurs qui abîment le plastique et nuisent à la santé.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

Transport

- ▶ Laissez toujours votre appareil à la verticale pendant le transport. Transportez-le dans son emballage pour le protéger.
- ▶ Cet appareil est très lourd : faites-vous aider pour le transporter. Risques de dommages corporels et matériels !

Votre ancien appareil

- ▶ Pour éviter que les enfants ne s'enferment dans un appareil dont vous souhaitez vous débarrasser et se mettent en danger, faites en sorte que la serrure de l'appareil ne puisse plus être utilisée.
- ▶ N'endommagez aucune pièce du circuit frigorifique :
 - ne percez pas les conduits de l'évaporateur contenant du frigorigène,
 - ne coudez pas les tubulures,
 - ne grattez pas les revêtements de surface,

Les projections de fluide frigorigène peuvent provoquer des lésions oculaires.

Comment faire des économies d'énergie ?

	Consommation énergétique normale	Consommation énergétique élevée
Installation / Entretien	dans des locaux aérés	dans des locaux fermés, non aérés
	pas d'exposition directe à la lumière du soleil	exposition directe à la lumière du soleil
	éloigné d'une source de chaleur (chauffage, cuisinière)	près d'une source de chaleur (chauffage, cuisinière)
	température ambiante idéale d'env. 20 °C	température ambiante élevée
	Ne recouvrez pas les fentes d'aération et dépoussiérez régulièrement.	Fentes d'aération et d'évacuation d'air plus ou moins empoussiérées
Réglage de la température	Zone de réfrigération de 4 à 5 °C	Réglage basses températures : plus la température de réfrigération est basse, plus la consommation énergétique est élevée !
	Zone PerfectFresh Pro proche de 0 °C	
	Congélateur à -18 °C	

Comment faire des économies d'énergie ?

	Consommation énergétique normale	Consommation énergétique élevée
Utilisation	Agencement des tiroirs, tablettes et balconnets conforme à la sortie d'usine	
	Ouvrir la porte si nécessaire seulement et la refermer dès que possible. Bien ranger vos aliments	Des ouvertures de portes trop fréquentes et trop longues entraînent des pertes de froid et une pénétration d'air chaud dans l'appareil. L'appareil doit ensuite faire redescendre la température. La durée de fonctionnement du compresseur augmente.
	Lorsque vous faites vos courses, emportez un sac isotherme et rangez-y les aliments le plus vite possible. Ranger les aliments au froid le plus vite possible pour ne pas briser la chaîne du froid. Laisser refroidir les boissons et les aliments chauds avant de les ranger dans l'appareil	Les plats encore chauds et les aliments à température ambiante font pénétrer de la chaleur dans l'appareil : ce dernier doit ensuite faire redescendre sa température et la durée de fonctionnement du compresseur augmente.
	Emballer et couvrir les aliments avant de les ranger	L'évaporation et la condensation de liquides à l'intérieur du réfrigérateur contribue à une moindre performance de la production de froid.
	Placer les aliments à décongeler au réfrigérateur	
	Pour une meilleure ventilation de l'appareil, ne pas surcharger les compartiments	
Dégivrage	Dégivrer le congélateur lorsque la couche de givre atteint 0,5 cm max.	Quand la couche de glace s'épaissit, la production de froid diminue et la consommation d'électricité augmente.

Mise en marche et arrêt de l'appareil

Avant la première utilisation

Emballages de transport

- Retirez tous les matériaux d'emballage qui se trouvent à l'intérieur de l'appareil.

Film de protection

Les baguettes en inox, le cadre intérieur de la porte et le cas échéant les côtés des appareils en inox sont recouvertes d'un film de protection.

- Retirez ce film plastique après avoir installé l'appareil à l'emplacement souhaité.

Nettoyage et entretien

Respectez scrupuleusement les instructions du chapitre "Nettoyage et entretien".

- Appliquez aussitôt le produit d'entretien spécial inox Miele (livré) sur les baguettes et socles en inox.
- Pour les appareils en inox, enduisez les parois latérales du produit spécial inox Miele joint à l'appareil, immédiatement après avoir retiré le film protecteur. Les portes de l'appareil sont recouvertes d'une pellicule spéciale, résistante aux salissures. Ne frottez **pas** les portes avec le produit Miele spécial inox.

Important ! Le produit spécial inox de Miele dépose sur les surfaces en inox un film protecteur contre l'eau et les salissures !

- Nettoyez l'intérieur de l'appareil ainsi que les accessoires avec de l'eau tiède puis séchez le tout avec un torchon.

Filtres à charbon actif (filtres Actif Air Clean)

- Insérez les filtres à charbon actif joints dans leur logement et placez celui-ci sur une des tablettes de la zone de réfrigération (cf. "Filtres à charbon actif").

Mise en marche et arrêt de l'appareil

Utilisation

Pour utiliser l'appareil, il vous suffit d'effleurer les touches sensibles avec le doigt.

Mise en marche



- Appuyez sur la touche Marche/Arrêt jusqu'à ce que l'affichage de température s'allume.

L'appareil commence à produire du froid et l'éclairage intérieur s'allume à chaque ouverture de porte.

Laissez l'appareil fonctionner quelques heures avant d'y déposer des aliments pour que la température soit suffisamment basse.

Arrêt



- Appuyez sur la touche Marche/Arrêt jusqu'à ce que tous les affichages s'éteignent. Si l'appareil reste allumé, cela signifie que le verrouillage est activé !

L'éclairage intérieur s'éteint et la production de froid s'arrête.

Mode Réglages

Certains réglages de l'appareil ne peuvent s'effectuer qu'en mode Réglages.

Vous trouverez aux différents chapitres les indications vous permettant d'accéder au mode de réglage et de procéder aux modifications souhaitées.

Récapitulatif des fonctions pouvant être sélectionnées en mode Réglages :

Accéder au mode des réglages ou le quitter	c
Activer / Désactiver le bip sonore des touches (cf. "Mise en marche et arrêt de l'appareil")	b
Valider le remplacement des filtres à charbon actif (cf. "Filtres à charbon actif")	h
Activer / Désactiver le verrouillage (cf. "Mise en marche et arrêt de l'appareil")	u
Modifier la luminosité de l'affichage de température (cf. "Choix de la bonne température")	d
Régler la température de la zone PerfectFresh(cf. "Choix de la bonne température")	a

En mode Réglages, l'alarme de porte est désactivée. L'alarme se réactive dès que vous refermez la porte de l'appareil.

Mise en marche et arrêt de l'appareil

Activer / Désactiver le bip touches

Si vous ne souhaitez pas entendre de bip sonore à chaque fois que vous effleurez une touche, vous pouvez désactiver ce réglage.



- Effleurez la touche V et maintenez-la enfoncée,



- Effleurez encore une fois la touche Marche / Arrêt sans relâcher la touche V !
- Laissez le doigt 5 secondes supplémentaires sur la touche V, jusqu'à ce que le symbole ϵ apparaisse.
- Effleurez de nouveau la touche V, jusqu'à ce que le symbole b apparaisse.
- Effleurez la touche Marche/Arrêt pour valider.
- Effleurez la touche V pour indiquer si vous souhaitez que le signal sonore soit ou non activé :
 - $b \text{ } \emptyset$: le signal sonore est désactivé
 - $b \text{ } 1$: le signal sonore est activé
 - $b -$: retour au menu

Le réglage en cours s'allume en continu, le nouveau réglage en cours clignote.

- Effleurez la touche Marche/Arrêt pour valider le nouveau réglage.
- Effleurez de nouveau la touche V, jusqu'à ce que le symbole ϵ apparaisse.

- Effleurez la touche Marche/Arrêt.

Vous avez quitté le mode Réglages.

Activer / Désactiver le verrouillage

Grâce au verrouillage vous pouvez éviter que l'appareil soit mis hors tension par inadvertance.




- Effleurez la touche V et maintenez-la enfoncée,



- Effleurez encore une fois la touche Marche / Arrêt sans relâcher la touche V !
- Laissez le doigt 5 secondes supplémentaires sur la touche V, jusqu'à ce que le symbole ϵ apparaisse.
- Effleurez de nouveau la touche V, jusqu'à ce que le symbole μ apparaisse.
- Effleurez la touche Marche/Arrêt pour valider.
- Effleurez la touche V pour indiquer si vous souhaitez que le verrouillage soit ou non activé :
 - $\mu \text{ } \emptyset$: le verrouillage est désactivé
 - $\mu \text{ } 1$: le verrouillage est activé
 - $\mu -$: retour au menu

Le réglage en cours s'allume en continu, le nouveau réglage en cours clignote.

Mise en marche et arrêt de l'appareil

- Effleurez la touche Marche/Arrêt pour valider le nouveau réglage.
- Effleurez de nouveau la touche √, jusqu'à ce que le symbole  apparaisse.
- Effleurez la touche Marche/Arrêt.

Vous avez quitté le mode Réglages.

Lorsque le verrouillage est activé, le témoin de verrouillage  apparaît dans la zone d'affichage de la température.

En cas d'absence prolongée

Si l'appareil doit rester longtemps sans fonctionner :

- éteignez l'appareil,
- débranchez la fiche de la prise ou déclenchez le fusible de l'installation domestique,
- nettoyez l'appareil puis
- laissez la porte entrouverte pour éviter l'apparition d'odeurs.

En cas d'arrêt prolongé de l'appareil, de la moisissure risque d'apparaître si la porte reste fermée et que l'appareil n'a pas été nettoyé.

Choisir la bonne température

Il est primordial de sélectionner une température correcte afin de bien conserver les aliments. Ceux-ci s'abîment vite sous l'action de micro-organismes. Une bonne température de conservation peut retarder, voire empêcher leur dégradation. Plus la température baisse et plus ce processus ralentit.

La température à l'intérieur de l'appareil augmente proportionnellement à :

- la fréquence et la durée d'ouverture de porte,
- la quantité d'aliments surgelés conservés
- la chaleur des aliments mis à congeler,
- la température ambiante de la pièce où est installé l'appareil.
Cet appareil est prévu pour une classe climatique (température ambiante) précise dont il faut respecter les limites.

Zone de réfrigération et zone PerfectFresh

Nous conseillons une température de **4 °C** au centre de l'appareil.

Dans la zone PerfectFresh, la température est réglée automatiquement; elle est située entre **0 et 3 °C**.

Répartition automatique de la température (Froid dynamique)

L'appareil enclenche toujours le ventilateur au cas d'activation du refroidissement de la zone de réfrigération afin que le froid se répartisse de manière homogène dans cette zone et que les aliments se refroidissent à peu près à la même température.

Compartiment de congélation

Il faut obtenir une température de **-18 °C** pour congeler des aliments frais et les conserver longtemps. A cette température le développement des micro-organismes est très faible mais dès que la température dépasse les **-10 °C**, la décomposition des aliments par les micro-organismes reprend et ils se conservent moins longtemps. Aussi ne faut-il jamais recongeler des aliments partiellement ou totalement décongelés à moins qu'ils aient été cuits depuis leur décongélation. Les micro-organismes sont éliminés par des températures élevées.

Choisir la bonne température

Régler la température

Lorsque la température de la zone de réfrigération est de **5 °C**, la température moyenne à l'intérieur du congélateur est d'env. **-18 °C**.

La température peut être réglée à l'aide des deux touches qui se trouvent à côté de l'afficheur de température.

Vous pouvez effleurer :



Touche ∨ : Température plus froide
Touche ∧ : Température plus chaude

La température sélectionnée clignote.

Lorsque vous effleurez les touches, vous pouvez observer les modifications suivantes sur l'affichage des températures :

- la **dernière température sélectionnée** clignote.
- A chaque fois que vous appuyez sur la touche, la température augmente ou diminue de 1 °C.
- Maintenez le doigt sur la touche tandis que les valeurs de la température continuent de défiler. Une fois atteinte la valeur minimale / maximale, les touches ∨ ou ∧ disparaissent.

Cinq secondes après le dernier effleurement, l'affichage de température indique automatiquement la température **moyenne réelle** qui règne dans l'appareil.

Lorsque vous avez modifié la température à l'aide du sélecteur de température, nous vous conseillons de vérifier celle-ci **au bout de 6 h si le congélateur est peu rempli** et **au bout de 24 h environ si l'appareil est plein**. En effet, la température réelle ne se stabilise qu'au terme de ce délai. Si vous constatez ensuite des fluctuations excessives des températures, recommencez le réglage de la température comme expliqué ci-dessus.

Plage de températures

Vous pouvez choisir une température allant de 3 °C à 9 °C.

La température la plus basse dépend du lieu d'installation de l'appareil et de la température ambiante. Si dans la pièce règne une température élevée, il se peut que la température la plus basse ne soit jamais atteinte.

Choisir la bonne température

réglage de la température dans la zone PerfectFresh

Dans la zone PerfectFresh, la température se maintient automatiquement entre 0 et 3 °C environ. Si vous souhaitez augmenter ou baisser la température pour stocker du poisson par exemple, vous pouvez le faire.



- Effleurez la touche V et maintenez-la enfoncée,



- Effleurez encore une fois la touche Marche / Arrêt sans relâcher la touche V !
- Laissez le doigt 5 secondes supplémentaires sur la touche V, jusqu'à ce que le symbole ϵ apparaisse.
- Effleurez de nouveau la touche V, jusqu'à ce que le symbole σ apparaisse.
- Effleurez la touche Marche/Arrêt pour valider.
- En effleurant la touche V vous pouvez maintenant modifier la température dans la zone PerfectFresh. Vous pouvez choisir un niveau de température entre 1 et 9 :
 - σ 1: température la plus basse
 - σ 9: température la plus haute
 - σ -: retour au menu.

Le réglage en cours s'allume en continu, le nouveau réglage en cours clignote.

- Effleurez la touche Marche/Arrêt pour valider le nouveau réglage.
- Effleurez de nouveau la touche V, jusqu'à ce que le symbole ϵ apparaisse.
- Effleurez la touche Marche/Arrêt.

Vous avez quitté le mode Réglages.

La température configurée de la zone PerfectFresh est de σ 5. Si vous avez choisi une valeur située entre σ 1 à σ 4, la zone PerfectFresh peut descendre en dessous de zéro et les aliments geler !

Choisir la bonne température

Affichage de la température

L'affichage de la température sur le bandeau de commande indique la température moyenne de fonctionnement normal de la zone de réfrigération.

L'**affichage de température clignote** si :

- la température de la pièce dépasse les limites de la plage de température autorisée (0°C à 19°C)
- vous avez modifié la température

Modifier la luminosité de l'affichage de la température

Vous pouvez moduler la luminosité de l'affichage de température selon l'éclairage de la pièce.



- Effleurez la touche V et maintenez-la enfoncée,



- Effleurez encore une fois la touche Marche / Arrêt sans relâcher la touche V !
- Laissez le doigt 5 secondes supplémentaires sur la touche V, jusqu'à ce que le symbole ϵ apparaisse.
- Effleurez de nouveau la touche V, jusqu'à ce que le symbole d apparaisse.

- Effleurez la touche Marche/Arrêt pour valider.

- En effleurant la touche V vous pouvez maintenant modifier la luminosité de l'affichage des températures :

d \square : luminosité maximale

d \uparrow : luminosité minimale

d $-$: retour au menu.

Le réglage en cours s'allume en continu, le nouveau réglage en cours clignote.

- Effleurez la touche Marche/Arrêt pour valider le nouveau réglage.

- Effleurez de nouveau la touche V, jusqu'à ce que le symbole ϵ apparaisse.

- Effleurez la touche Marche/Arrêt.

Vous avez quitté le mode Réglages.

Alarme sonore

L'appareil est équipé d'un système d'alarme qui permet de signaler une déperdition de froid et d'éviter que les aliments se réchauffent.

Si la porte de l'appareil reste ouverte pendant plus de 2 minutes, l'alarme sonore s'active.

La touche de suppression d'alarme s'allume en rouge et le symbole de réfrigération clignote.

Dès que la porte est refermée, l'alarme s'arrête et les affichages s'éteignent.

Désactiver l'alarme de porte

Si la porte doit rester ouverte plus longtemps et que l'alarme sonore vous dérange, vous pouvez la désactiver.



- Effleurez la touche de suppression de l'alarme sonore.

L'alarme sonore s'arrête.

La touche de suppression de l'alarme sonore s'allume et le symbole de réfrigération continue de clignoter jusqu'à ce que la porte soit fermée.

Activer l'alarme de porte

Le signal sonore est automatiquement réactivé dès que la porte est refermée.

Fonction Superfroid

Avec la fonction Superfroid, toute la zone de réfrigération est rapidement refroidie à la valeur la plus froide (en fonction de la température ambiante).

Activer la fonction Superfroid

L'activation de la fonction Superfroid est particulièrement conseillée, lorsque vous souhaitez refroidir rapidement de grandes quantités d'aliments ou de boissons.



- Effleurez la touche Superfroid jusqu'à ce qu'elle s'allume en jaune.

La température baisse à l'intérieur de l'appareil car l'appareil fonctionne au maximum de sa capacité.

Désactiver la fonction Superfroid

La fonction Superfroid s'éteint automatiquement au bout de 6 heures. L'appareil fonctionne de nouveau normalement.

Afin d'économiser de l'énergie, vous pouvez vous-même désactiver la fonction Superfroid dès que les aliments ou les boissons sont assez froids.

- Effleurez les touche Superfroid, l'intensité de l'éclairage jaune baisse.

L'appareil se remet à fonctionner à puissance de réfrigération normale.

Conserver des aliments - zone de réfrigération

Les différentes zones de froid

La circulation naturelle de l'air crée des différences de température de la zone de réfrigération. L'air froid plus lourd, s'accumule dans la partie basse du réfrigérateur. Servez-vous des différentes zones de froid quand vous rangez vos aliments dans l'appareil !

Cet appareil dispose d'un système de refroidissement dynamique qui permet d'atteindre une température uniforme une fois le ventilateur activé. Le ventilateur permet de combler les différences de températures entre les zones de froid.

Zone la moins froide

La zone la moins froide du réfrigérateur se trouve tout en haut, au niveau de la porte de l'appareil. Utilisez cette zone, par exemple pour conserver votre beurre et l'étaler plus facilement ou votre fromage afin d'en préserver les arômes.

Zone la plus froide

La zone la plus froide du réfrigérateur se trouve juste au-dessus de la tablette d'isolation de la zone PerfectFresh contre la paroi interne du fond. Cependant, la température est encore plus basse dans les compartiments de la zone PerfectFresh.

Utilisez ces zones du réfrigérateur ainsi que les compartiments de la zone PerfectFresh pour tous les produits fragiles qui se dégradent rapidement, à savoir :

- les viandes et volailles,
- la charcuterie et les plats cuisinés,

- les plats ou pâtisseries à base d'oeufs ou de crème,
- les pâtes fraîches, les pâtes à gâteau ou à pizza, les quiches,
- les fromages au lait cru et autres produits à base de lait cru,
- les légumes sous cellophane et autres aliments frais dont la date de péremption est conditionnée par un stockage inférieur à 4°C.

Ne stockez jamais de substance explosive ou de produit contenant des gaz propulseurs inflammables (ex. : bombes aérosols).
Risque d'explosion !

Si vous stockez des corps gras dans la porte de l'appareil, vérifiez que ces produits susceptibles de s'écouler n'entrent pas en contact avec les éléments en plastique de l'appareil. Le plastique risque en effet de se fissurer puis de casser.

Les aliments ne doivent jamais toucher la paroi arrière de l'appareil. Ils pourraient geler et rester collés.

Ne stockez pas les produits trop près les uns des autres de telle sorte que l'air puisse circuler.

Il est important de ne jamais recouvrir le ventilateur de la paroi arrière afin de ne pas gêner la production de froid.

Conserver des aliments - zone de réfrigération

Ne pas stocker au réfrigérateur

Certains aliments ne peuvent pas être stockés à des températures inférieures à 5 °C car ils sont sensibles au froid. L'aspect, la consistance, le goût et/ou la teneur en vitamines de ces aliments peuvent être altérés à des températures trop basses.

Parmi ces aliments, on compte notamment les :

- ananas, avocats, bananes, grenades, mangues, papayes, fruits de la passion, agrumes (ainsi que les citrons, les oranges, les mandarines et les pamplemousses),
- fruits pas assez murs,
- aubergines, concombres, pommes de terre, poivrons, tomates, courgettes,
- fromages à pâte dure (parmesan, comté).

A savoir au moment de faire les courses

La condition préalable à une longue conservation réside dans la fraîcheur des aliments que vous achetez. La fraîcheur de départ est décisive pour la durée de conservation des aliments. Vérifiez toujours la date limite de consommation ainsi que la température de conservation appropriée. Autant que faire se peut, ne brisez pas la chaîne du froid. Par exemple ne laissez pas vos courses trop longtemps dans une voiture.

Astuce : Munissez-vous d'un sac isotherme pour faire vos courses, glissez les aliments les plus fragiles à l'intérieur puis rangez-les dans votre réfrigérateur dès que vous rentrez.

Bien entreposer ses aliments

Afin d'éviter un transfert d'odeurs dans le réfrigérateur, la prolifération de germes ou un dessèchement des produits, laissez vos aliments dans leur emballage ou couvrez-les soigneusement (sauf exceptions dans la zone Perfect-Fresh). Ces mesures valent particulièrement pour la conservation de produits d'origine animale.

En réglant correctement la température de votre appareil et en respectant une hygiène correcte, vous pouvez allonger considérablement la durée de conservation des aliments.

Conserver des aliments - zone PerfectFresh

La zone PerfectFresh réunit les conditions optimales pour stocker fruits, légumes, poissons, viandes et produits laitiers. Les aliments restent frais plus longtemps, leurs vitamines et leur goût sont préservés.

Dans la zone PerfectFresh, la température est réglée automatiquement entre 0 et 3°C. Ces températures inférieures aux températures habituelles des zones de réfrigération offrent néanmoins des conditions idéales aux aliments peu sensibles au froid.

Le froid ralentissant le processus de dégradation des aliments, vos aliments resteront frais beaucoup plus longtemps.

Par ailleurs, il est possible de régler le taux d'humidité de la zone PerfectFresh afin de l'adapter au mieux aux aliments conservés. Un taux d'humidité élevé permet de préserver l'humidité des aliments et d'éviter un dessèchement rapide. Ils restent frais et croquants plus longtemps.

Souvenez-vous que plus les aliments sont frais au moment de leur achat, mieux ils se conserveront !

Sortez les aliments des tiroirs PerfectFresh 30 à 60 minutes avant leur consommation. Leur arôme et leur goût ne se déploieront pleinement qu'à température ambiante.

La zone PerfectFresh se divise en deux compartiments :

- dans le **compartiment sec** du haut règne une température de 0 à 3 °C sans augmentation du taux d'humidité 📉 ; vous pouvez y conserver poissons, viandes, produits laitiers, voire d'autres aliments, tant qu'ils restent emballés.
- dans le **compartiment humide** du bas (un ou plusieurs selon les modèles) règne une température de 0 à 3 °C, sans 📈 ou avec 📈 augmentation du taux d'humidité selon la position dans laquelle se trouve le curseur de réglage.
Si le taux d'humidité augmente, vous pouvez y conserver vos fruits et légumes.

Compartiment sec 🚿

Le compartiment sec convient particulièrement aux aliments fragiles :

- poisson frais, coquillages et crustacés
- viandes, volailles et charcuterie
- salades du traiteur
- produits laitiers comme yaourts, fromages, crème fraîche, fromage blanc, etc.;
- aliments de toute sorte, tant qu'ils restent emballés.

Le facteur clé du compartiment sec réside dans des températures très basses. Le taux d'humidité du compartiment sec est proche de celui d'une zone de réfrigération classique.

Notez que les aliments riches en protéines se gardent moins longtemps, à savoir les crustacés et les fruits de mer se dégradent plus rapidement que le poisson qui lui-même se garde moins longtemps que la viande.

Pour des raisons d'hygiène, ne conservez ces aliments qu'**emballés ou couverts**.

Compartiment humide 🚿 ou 🚿🚿

Le compartiment humide dispose d'un curseur qui permet de réguler le taux d'humidité à l'intérieur du compartiment humide.

Positionnez le curseur sur 🚿 ou 🚿🚿.

Taux d'humidité faible 🚿

Ce réglage 🚿 transforme le compartiment humide en compartiment sec. Le curseur ouvre l'ouverture du compartiment de telle sorte que l'humidité s'en échappe (cf. "Compartiment sec 🚿").

Taux d'humidité élevé 🚿🚿

Le réglage 🚿🚿 du compartiment humide convient à la conservation des fruits et légumes.

Le curseur ferme les ouvertures du compartiment de telle sorte que toute l'humidité reste à l'intérieur.

Si les aliments ne sont pas emballés, le taux d'humidité nécessaire à l'intérieur du compartiment humide dépend principalement de la nature et de la quantité des aliments stockés.

Si le compartiment est peu rempli, le taux d'humidité peut rester faible.

Conseil : conservez vos aliments dans des emballages hermétiques.

Si le taux d'humidité du compartiment humide est élevé, il se peut qu'il y ait formation d'eau de condensation. Retirez-la avec un chiffon propre.

Conserver des aliments - zone PerfectFresh

Si vous n'êtes pas satisfait du résultat de conservation des aliments, notamment s'ils semblent avoir perdu de leur fraîcheur, veuillez suivre les conseils suivants :

- N'entrez que des aliments frais. Les conditions de stockage sont essentielles à la fraîcheur des aliments.
- Nettoyez la zone PerfectFresh avant d'y entreposer les aliments.
- Essuyez les aliments très humides avant de les entreposer au réfrigérateur.
- Ne conservez pas d'aliments sensibles au froid dans la zone MasterFresh (cf. chapitre « Aliments non adaptés au réfrigérateur »).
- Pour une conservation optimale des aliments, sélectionnez le bon compartiment PerfectFresh et réglez bien la position du curseur du compartiment humide (ex. : taux d'humidité faible ou élevé).
- L'eau contenue par les aliments stockés dans le compartiment humide peut suffire à obtenir un taux d'humidité élevé 🌧️. On peut donc en conclure que plus vous conservez d'aliments dans un compartiment, plus le taux d'humidité augmente.
Toutefois si le taux d'humidité augmente de manière excessive et que de l'eau de condensation apparaît au fond du compartiment, vos aliments risquent de s'abîmer. Le cas échéant, essuyez cette zone avec un chiffon propre ou posez-y un récipient pour recueillir l'eau d'écoulement.
S'il arrivait que le taux d'humidité baisse de manière occasionnelle, emballez vos aliments hermétiquement.
- Vous avez l'impression que la température de la zone PerfectFresh augmente ou baisse de manière excessive ? Commencez par essayer de réguler la zone de réfrigération en augmentant la température de 1 à 2 °C.
Si des cristaux de givre se forment au fond des compartiments de la zone PerfectFresh, augmentez aussitôt la température car le froid risque d'abîmer les aliments entreposés.

Décaler les tablettes

Vous pouvez décaler les tablettes selon la hauteur des aliments à stocker :

- Soulevez légèrement l'avant de la tablette, tirez-la un peu vers vous, dégagez-la des encoches des supports puis décalez-la vers le haut ou vers le bas.

La bordure arrière de la tablette doit être orientée vers le haut de telle sorte que les aliments n'entrent pas en contact avec le fond de l'appareil et ne gèlent pas.

Les tablettes sont pourvues de butées d'arrêt qui évitent de les sortir complètement par inadvertance.

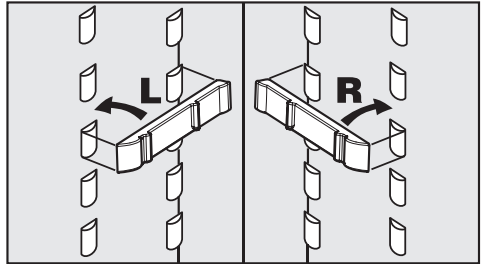
Tablettes modulables

Afin de pouvoir ranger des éléments hauts comme des bouteilles par exemple, votre appareil est équipé d'une tablette modulable. L'avant de cette tablette se glisse doucement sous la partie arrière :

- Soulevez légèrement la partie arrière de la tablette en verre.
- En même temps, soulevez légèrement la partie avant de la tablette en verre puis glissez-la doucement sous la partie arrière.

Décaler des tablettes modulables :

- retirez les deux demi-tablettes,



- insérez les baguettes sur les supports gauche et droite à la hauteur de votre choix puis
- glissez les deux demi-tablettes l'une après l'autre. La tablette avec une bordure à butée doit se trouver à l'arrière.

Aménagement intérieur

Bacs à fruits et légumes - zone PerfectFresh

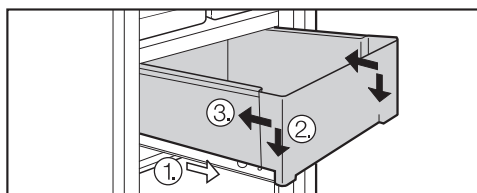
Les bacs à fruits et légumes sont équipés de rails de guidage. Vous pouvez les sortir complètement pour les charger, les décharger ou tout simplement pour les nettoyer.

- Sortez les bacs jusqu'à la butée puis soulevez-les vers vous.

Repoussez les rails de guidage à l'intérieur. Vous éviterez de les endommager !

- Tirez doucement vers vous le couvercle qui se trouve entre les bacs puis sortez-le en le tirant vers le bas.
- Pour le remettre, insérez le couvercle du bac en l'inclinant un peu vers le haut dans les supports puis poussez vers l'arrière jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

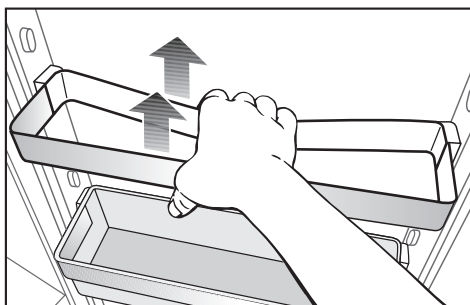
Remettre le bac à fruits et légumes :



- Posez les bacs sur les rails de guidage entièrement sortis ①. Les rails de guidage doivent arriver jusqu'à l'avant du bac ② !
- Insérez le bac ③.

Déplacer le plateau amovible / le cale-bouteilles

- Tirez le plateau vers le haut en le sortant de son socle en inox.
- Soulevez le socle en inox puis tirez dessus pour le sortir.
- Réinsérez le socle en inox à l'emplacement souhaité. Veillez à ce qu'il soit correctement posé sur les supports.



- Certains socles en inox sont plus faciles à retirer puis à remonter. Il suffit d'attraper le socle par l'arrière et par l'avant, de serrer puis de le tirer vers le haut.
- Réinstallez le plateau dans son socle en inox.

Si vous le souhaitez, vous pouvez extraire le plateau complètement, le charger ou le décharger puis le remettre, ce qui permet par exemple de le poser directement sur la table avec tout ce dont vous avez besoin.

Déplacer le cale-bouteilles

Vous pouvez déplacer le cale-bouteilles vers la droite ou vers la gauche afin que les bouteilles ne bougent pas quand vous ouvrez ou refermez la porte.

Si vous préférez, vous pouvez extraire complètement le cale-bouteilles, par exemple pour le nettoyer.

- Faites glisser le bord avant du cale-bouteille vers vous puis tirez.

Conseils de congélation et de conservation

Utiliser le compartiment de congélation

Utilisez le compartiment de congélation pour

- stocker des aliments surgelés,
- fabriquer des glaçons,
- congeler des aliments en petites quantités.

Vous pouvez congeler jusqu'à 2kg / 24h.

Processus de congélation des produits frais

Les aliments frais doivent être congelés à cœur le plus vite possible afin de conserver valeur nutritive, vitamines, aspect et goût.

Plus les aliments sont congelés lentement, plus les cellules perdent de liquide et plus elles se contractent. Seule une partie du liquide perdu est restituée aux cellules lors de la décongélation.

Cela signifie en pratique que les aliments perdent une grande partie de leur jus. Cela se voit à la quantité de liquide dans lequel ils baignent après la décongélation.

Lorsque les aliments ont été congelés rapidement, les cellules perdent beaucoup moins de liquide et elles se contractent beaucoup moins. Elles retrouvent presque tout leur jus à la décongélation. Il n'y a que très peu de déperdition d'eau.

Conserver des produits surgelés

Pour conserver des produits surgelés vendus dans le commerce, contrôlez lors de l'achat en magasin :

- si l'emballage n'est pas abîmé,
- la date limite de conservation,
- la température du congélateur du magasin. Si celle-ci n'atteint pas les -18 °C , les produits surgelés se conserveront moins longtemps.

- Prenez les surgelés en dernier et transportez-les dans un sac isotherme ou du papier journal.
- Rangez vos surgelés dans votre congélateur dès votre retour.

Ne recongelez jamais de produits partiellement ou complètement décongelés. Vous pouvez en revanche les recongeler après les avoir cuisinés.

Conseils de congélation et de conservation

Congeler des produits frais

Utilisez uniquement des produits frais et de première qualité !

Conseils de congélation

- **Aliments pouvant être congelés** : viandes, volailles, gibiers, poissons, légumes, fines herbes, fruits crus, produits laitiers, pâtisseries, plats cuisinés.
- **Aliments pour lesquels la congélation est déconseillée** : raisins, salade, radis, oignons, pommes et poires entières crues, viandes grasses, mayonnaise.
- Blanchissez les légumes et les fruits après les avoir lavés de façon à conserver leur couleur, leur goût, leur saveur et leur vitamine C. Plongez-les par portions 2-3 minutes dans l'eau bouillante. Sortez-les puis faites-les refroidir rapidement à l'eau froide. Enfin, égouttez-les.
- La viande maigre se congèle mieux que la viande grasse et se conserve beaucoup plus longtemps.
- Séparez les côtelettes, steaks, escalopes etc. avec une feuille plastique pour éviter une congélation en bloc.
- Ne salez pas et n'épicez pas les aliments crus et les légumes blanchis avant de les congeler. Vous pouvez saler et épicer légèrement les aliments cuisinés. La congélation modifie l'intensité du goût de certaines épices.
- Faites refroidir les aliments et boissons chaudes avant de les mettre au congélateur pour éviter un début de décongélation des autres produits

déjà congelés et une augmentation de la consommation d'électricité.

Emballages

- Congelez par portions.

recommandés

- sacs de congélation en plastique
- film plastique en polyéthylène
- papier aluminium
- barquettes de congélation

à éviter

- papier kraft ou cadeau
- papier sulfurisé
- cellophane
- sacs poubelle
- sacs plastiques ayant servi aux courses.

- Chassez l'air de l'emballage.

- Fermez l'emballage hermétiquement avec
 - caoutchoucs
 - clips plastique
 - attaches ou
 - autocollants spécial congélation.

Naturellement, vous pouvez fermer sacs et films de congélation hermétiquement.

- Inscrivez le contenu et la date de congélation sur l'emballage.

Conseils de congélation et de conservation

Avant congélation

- Quatre heures environ avant de stocker les aliments, baissez la température de la zone de réfrigération (ex. : 3 °C). Cela permettra de conserver une température dans le congélateur et les aliments déjà congelés auront une réserve de froid.

Congeler

Les produits frais mis en congélation ne doivent pas entrer en contact avec des aliments déjà congelés afin de ne pas provoquer un début de décongélation.

- Veillez à ce que les emballages soient bien secs pour éviter une congélation en bloc.
- Disposez les aliments à plat sur le fond du compartiment de congélation pour que la congélation se fasse le plus rapidement possible.
- Au bout de 24 heures, le processus de congélation est terminé et vous pouvez de nouveau régler la température sur un niveau moyen.

Décongeler

Vous pouvez décongeler les aliments :

- au micro-ondes,
- au four en mode "Chaleur tournante" ou "Décongélation",
- à température ambiante,
- au réfrigérateur (le froid de l'aliment congelé sera utilisé pour refroidir les autres aliments),
- au four vapeur.

Vous pouvez faire cuire les **les morceaux de viande ou de poissons plats** partiellement décongelés dans une poêle chaude.

Décongeler les **morceaux de viande et de poissons** (viande hachée, poulet, filets de poisson etc.) de telle sorte qu'ils ne soient pas en contact avec d'autres aliments. Recueillez l'eau de dégivrage puis jetez-la.

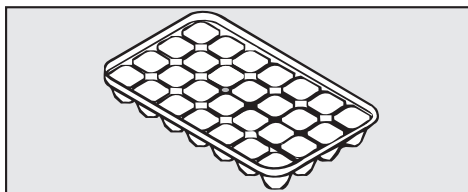
Vous pouvez décongeler les **fruits** à température ambiante dans leur emballage ou dans un saladier couvert.

En règle générale, les **légumes** se cuisent congelés à l'eau bouillante ou dans de la graisse chaude. La structure des aliments congelés étant modifiée, leur temps de cuisson est légèrement plus court que celui des légumes frais.

Ne recongelez jamais de produits partiellement ou complètement décongelés. Vous pouvez en revanche les recongeler après les avoir cuisinés.

Conseils de congélation et de conservation

Préparer des glaçons



- Remplissez le bac à glaçons aux trois quarts avec de l'eau et posez-le sur le fond du compartiment de congélation.
- Aidez-vous d'un objet à bout rond, une cuillère par exemple, pour détacher le bac à glaçons.
- Les glaçons pourront plus facilement être retirés du bac à glaçons si vous les passez rapidement sous le robinet.

Rafraîchir des boissons rapidement

Activez la fonction Superfroid pour rafraîchir rapidement les boissons. Si vous mettez des bouteilles à rafraîchir au congélateur, sortez-les **au plus tard 1 heure après**, sinon elles risquent d'exploser.

Dégivrage

Zone de réfrigération et zone PerfectFresh

Le dégivrage de la zone de réfrigération et de la zone PerfectFresh est automatique.

Quand le compresseur est en marche, il peut y avoir apparition de givre et de gouttelettes sur la paroi arrière de la zone de réfrigération / PerfectFresh. Vous n'avez pas besoin de les essuyer, elles s'évaporeront toutes seules sous la chaleur du compresseur.

L'eau de dégivrage s'écoule par un orifice le long d'un petit conduit jusqu'au système d'évaporation qui se trouve au dos de l'appareil.

Assurez-vous qu'aucun obstacle n'empêche l'eau de dégivrage de s'écouler et que l'orifice et le conduit d'écoulement restent propres.

Compartiment de congélation

Le dégivrage du compartiment de congélation n'est pas automatique.

Peu à peu, du givre et de la glace s'accumulent à l'intérieur du compartiment de décongélation. Ceci est un phénomène normal. La quantité de givre et de glace dépend notamment des facteurs suivants :

- porte de l'appareil ouverte trop souvent et / ou pendant une durée trop longue
- grosses quantités d'aliments frais congelés en une seule fois
- augmentation du taux d'humidité à l'intérieur de l'appareil

L'épaisseur de la couche de glace fait qu'on ne peut plus fermer la porte du compartiment de congélation hermétiquement : la consommation énergétique augmente.

- Dégivrez le compartiment de congélation de temps en temps. Faites-le au plus tard avant qu'une couche de glace de 0,5 cm se soit formée par endroits.

Profitez de faire le dégivrage quand :

- le compartiment de congélation est vide ou ne contient que peu d'aliments
- le taux d'humidité est faible et la température de la pièce est basse

N'utilisez aucun ustensile pointu ou acéré. Vous pourriez endommager le dispositif frigorifique de votre appareil qui risque de ne plus fonctionner correctement.

Avant le dégivrage

- Sortez les aliments du congélateur puis enroulez-les dans du papier journal ou dans une couverture.
- Stockez-les dans un endroit frais jusqu'à ce que le congélateur soit de nouveau prêt à congeler.

Dégivrage

Lorsque vous dégivrez votre appareil, vous devez procéder très rapidement. Plus les aliments congelés seront restés à température ambiante, moins il se conserveront une fois remis au congélateur.

Cependant, n'utilisez jamais de dispositif vapeur, la vapeur risquant d'atteindre les éléments sous tension et de provoquer un court-circuit.

Ne placez jamais d'appareil électrique chauffant (ex. : séchoir) ou de bougie dans le compartiment de congélation, leur chaleur risquant de d'abîmer le plastique. N'utilisez jamais de bombe dégivrante : gaz explosifs, solvants et gaz propulseurs endommageraient votre appareil et nuiraient à votre santé.

- Eteignez l'appareil,
- Débranchez la fiche de la prise ou déclenchez le fusible correspondant,
- Laissez la porte du compartiment de congélation ouverte.
- Epongez l'eau de dégivrage.

Vous pouvez accélérer le dégivrage en installant dans le compartiment de congélation deux casseroles d'eau chaude non bouillante que vous poserez sur un dessous de plat. Le cas échéant, refermez la porte afin que la chaleur ne s'échappe pas.

Après le dégivrage

- Nettoyez l'appareil puis séchez-le. Il ne faut pas que l'eau de nettoyage passe par l'orifice d'évacuation de l'eau de dégivrage !
- Rebranchez l'appareil puis rallumez-le.
- Remettez les aliments dans le compartiment de congélation.

Nettoyage et entretien

Veillez à ce que l'eau ne s'infilte pas dans le système électronique, le système d'éclairage ou à travers les fentes d'aération et de ventilation.

L'eau de nettoyage ne doit pas passer par l'orifice d'évacuation de l'eau de dégivrage.

N'utilisez jamais de système de nettoyage vapeur : la vapeur risque d'atteindre les pièces sous tension et de provoquer un court-circuit.

Ne retirez pas la fiche signalétique qui se trouve à l'intérieur de votre appareil. Vous en aurez besoin en cas d'anomalie !

Les portes de l'appareil sont recouvertes d'un revêtement spécial qui repousse les salissures. N'appliquez **pas** le produit d'entretien spécial inox de Miele sur les portes : vous laisseriez des traces !

En revanche utilisez le nettoyant spécial inox de Miele (cf. « Description de l'appareil - Accessoires en option ») pour nettoyer et entretenir toutes les autres surfaces en inox de votre appareil.

Ce produit contient des composants protecteurs et contrairement à un produit de nettoyage pour inox, il présente l'avantage de ne contenir aucun agent polissant : il nettoie en douceur et dépose à chaque appli-

cation un film protecteur contre l'eau et les salissures.

Conseils relatifs aux produits de nettoyage

Pour éviter d'endommager les surfaces en les nettoyant, n'utilisez **pas** :

- de produit nettoyant à base de soude, d'ammoniaque, d'acide ou de chlorure,
- de produit anticalcaire,
- de détergent abrasif, comme la poudre, la crème à récurer ou les pierres de nettoyage,
- de détergent contenant des solvants,
- de produit pour inox,
- de liquide vaisselle,
- de décapant four en bombe,
- de produit à vitres,
- d'éponge et de brosse abrasive,
- de gomme de nettoyage,
- de grattoir en métal acéré !

Pour le nettoyage, préférez l'eau tiède additionnée d'un peu de liquide vaisselle.

Pour plus d'informations sur le nettoyage, veuillez vous reporter aux pages suivantes.

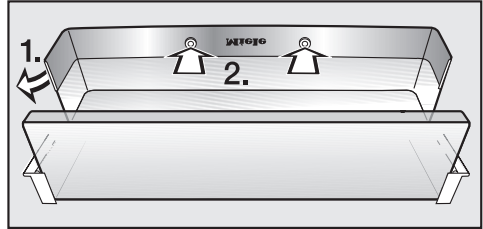
Avant le nettoyage

- Eteignez l'appareil,
- Débranchez la fiche de la prise ou déclenchez le fusible correspondant,
- Retirez tous les aliments qui se trouvent dans l'appareil et entreposez-les dans un endroit frais.
- Dégivrez la zone de congélation.
- Pour nettoyer balconnets, plateau et cale-bouteilles qui se trouvent dans la contre-porte, commencez par les sortir de leurs socles en inox.

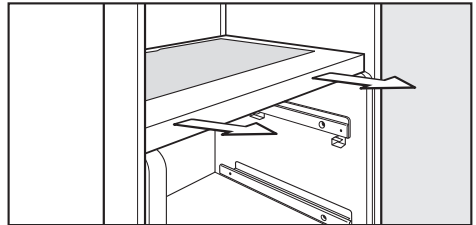
Pour retirer le bandeau en inox du couvercle du compartiment à beurre et à fromage tout en haut de la contre-porte, procédez comme suit :

- Sortez le compartiment à beurre et à fromage.
- Ouvrez le couvercle du compartiment à beurre et à fromage.

Le bandeau en inox est tendu sur le couvercle en plastique. Vous devez forcer un peu pour le retirer.



- Sur un des côtés du couvercle, détachez le bandeau en inox du rebord du couvercle (1)
- Appuyez sur les ergots blancs en plastique pour les faire sortir de leurs orifices (2).
- Sortez les bacs de la zone Perfect-Fresh ainsi que leurs couvercles (cf. "Aménager l'intérieur - Tiroirs de la zone PerfectFresh").



- Attrapez la tablette d'isolation des deux mains et sortez-la.
- Démontez toutes les pièces amovibles qui se trouvent à l'intérieur de l'appareil afin de les nettoyer.

Nettoyage et entretien

Intérieur, accessoires

Nettoyez l'appareil régulièrement, à savoir au moins une fois par mois. Nettoyez le compartiment de congélation après chaque dégivrage. Ne laissez pas les salissures s'incruster mais nettoyez-les au fur et à mesure.

Utilisez de l'eau tiède additionnée de liquide vaisselle liquide.

Voici les éléments que vous pouvez mettre au lave-vaisselle :

- la boîte à beurre, le balconnet à oeufs (livré selon le modèle)
- les balconnets et cale-bouteilles de la contre-porte (sans les socles en inox)
- le compartiment à beurre et à fromage (sans bandeau en inox)

Les socles en inox et le bandeau en inox de la contre-porte ne vont **pas** au lave-vaisselle !

La température au lave-vaisselle ne doit pas dépasser les 55 °C ! Les éléments plastifiés qui entrent en contact avec des colorants naturels, tels que les carottes, les tomates ou le ketchup sont susceptibles de se décolorer au lave-vaisselle. Ce phénomène n'altère en rien la robustesse des éléments concernés.

- Nettoyez à la main tablettes, bacs à fruits et légumes, couvercles et tablette d'isolation : ces éléments ne vont **pas** au lave-vaisselle !
- Après avoir sorti les bacs à fruits et légumes de la zone PerfectFresh, nettoyez la rigole et l'orifice d'évacuation à l'aide d'un coton-tige afin qu'aucun obstacle ne gêne l'écoulement de l'eau de dégivrage.
- Rincez l'intérieur et les accessoires à l'eau puis séchez tous les éléments avec un chiffon. Laissez les portes ouvertes pendant quelques instants.
- Pour éliminer les salissures éventuellement présentes sur les larges liserés et socles en inox, utilisez le produit d'entretien spécial inox de Miele.
- Après chaque nettoyage, appliquez ce produit sur toutes les surfaces en inox. Il a un effet protecteur et permet aux surfaces de rester propres plus longtemps !

Porte, parois latérales

Nous vous conseillons d'éliminer les salissures présentes sur la porte le plus vite possible. Plus vous les laissez longtemps, plus elles s'incrustent. Vous risquez de ne plus pouvoir les enlever et l'aspect de votre appareil risque de s'altérer.

Faites attention à ne pas rayer les surfaces de l'appareil. Ces dernières peuvent aussi se décolorer ou s'altérer si vous les nettoyez avec des produits de nettoyage non adaptés.

- Nettoyez la façade de l'appareil avec un chiffon éponge propre, un peu chaude et du produit vaisselle. Vous pouvez aussi utiliser un chiffon en microfibre propre, humide et sans aucun détergent.
- Rincez ensuite à l'eau claire puis séchez avec un chiffon doux.

Conseils divers pour appareils en inox

– Porte de l'appareil

La porte de l'appareil est protégée par un revêtement haut-de-gamme qui repousse les salissures et facilite son nettoyage.

N'utilisez **aucun** produit de nettoyage spécial inox sur la porte et n'appliquez pas non plus le produit d'entretien spécial inox de Miele.

Vous risqueriez d'abîmer la pellicule de protection de la porte et d'y laisser des traces !

– Parois latérales

- Éliminez les éventuelles salissures présentes sur les larges liserés et socles en inox avec le produit d'entretien spécial inox de Miele.
- **Après chaque nettoyage**, appliquez impérativement sur les parois latérales le produit d'entretien spécial inox de Miele. Ce dernier dépose à chaque application un film protecteur qui repousse l'eau et les salissures. Les surfaces en inox sont ainsi protégées par un film qui les laisse propres plus longtemps !

Nettoyage et entretien

Ouvertures d'aération

- Nettoyez régulièrement toutes les voies d'aération avec un pinceau ou un aspirateur. Des voies d'aération obstruées augmentent la consommation énergétique de l'appareil.

Joint de porte

N'utilisez pas de corps gras pour le joint de porte : il risque de devenir poreux.

- Nettoyez le joint régulièrement à l'eau claire puis séchez-le à l'aide d'un chiffon.

Au dos : compresseur et grille métallique

Le compresseur et la grille métallique situés à l'arrière de l'appareil (échangeur thermique) doivent être dépoussiérés au moins une fois par an. Les dépôts de poussières augmentent la consommation énergétique de l'appareil !

Quand vous nettoyez la grille, veillez à ne pas arracher, plier ou abîmer les câbles ou autres éléments qui se trouvent à proximité.

Après le nettoyage

- Insérez la tablette d'isolation jusqu'à ce que vous entendiez un déclic.
- Remplacez toutes les éléments dans l'appareil.
- Rebranchez l'appareil puis rallumez-le.
- Pour accélérer la production de froid de l'appareil, activez la fonction SuperFroid.
- Déposez les aliments dans le réfrigérateur puis fermez la porte.

Filtres à charbon actif

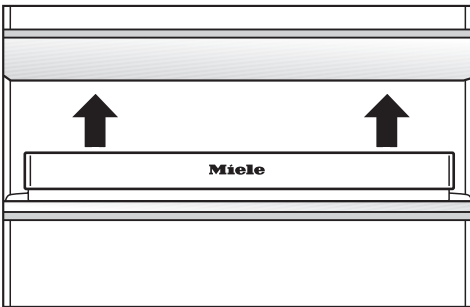
Le message indiquant que les filtres à charbon actif doivent être remplacés s'affiche tous les 6 mois environ.



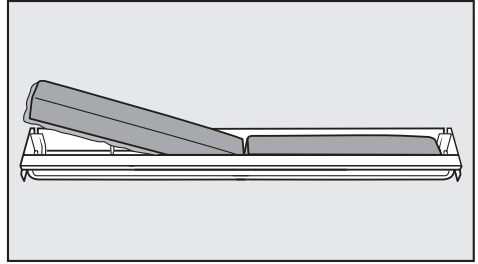
Si l'affichage de remplacement des filtres à charbon actif s'allume en rouge, les filtres à charbon actif doivent être changés.

Changer les filtres à charbon actif

Vous pouvez vous procurer des filtres à charbon actif chez votre revendeur, auprès du service après-vente Miele ou sur la boutique en ligne Miele.



- Sortez le logement des filtres à charbon actif de la tablette en le soulevant par le haut.



- Sortez les deux filtres à charbon actif puis placez-en deux nouveaux dans leur logement, bordure vers le bas.
- Remplacez le logement des filtres au centre de la bordure arrière d'une tablette, jusqu'à ce que vous entendiez un déclic.

Pour confirmer le changement de filtres :



- effleurez la zone d'affichage du remplacement des filtres à charbon actif pendant 2 secondes environ.

L'affichage du remplacement des filtres à charbon actif s'éteint et le compteur repasse à zéro.

Filtres à charbon actif

Différer le remplacement des filtres à charbon actif

Si vous le souhaitez, vous pouvez différer le remplacement des filtres à charbon actif.

S'il vous dérange, vous pouvez désactiver l'affichage rouge de changement des filtres à charbon actif :



- effleurez la zone d'affichage du remplacement des filtres à charbon actif pendant 2 secondes environ.

L'affichage de remplacement des filtres à charbon actif s'éteint.

Si vous avez choisi de différer le remplacement des filtres et que l'affichage correspondant est éteint, vous devez réinitialiser le compteur via le menu des réglages :



- Effleurez la touche √ et maintenez-la enfoncée,



- Effleurez encore une fois la touche Marche / Arrêt sans relâcher la touche √ !
- Laissez le doigt 5 secondes supplémentaires sur la touche √, jusqu'à ce que le symbole ϵ apparaisse.

- Effleurez de nouveau la touche √ jusqu'à ce que le symbole h apparaisse.

- Effleurez la touche Marche/Arrêt pour valider.

- Effleurez la touche √ jusqu'à ce qu'un $h \epsilon$ s'affiche à l'écran.

- Pour valider, effleurez la touche Marche/Arrêt pendant 2 secondes environ.

Le compteur se réinitialise.

- Effleurez de nouveau la touche √, jusqu'à ce que le symbole ϵ apparaisse.

- Effleurez la touche Marche/Arrêt.

Vous avez quitté le mode Réglages.

Conseil

Pour conserver des aliments qui sentent fort, notamment certains fromages :

- posez le logement qui contient les filtres à charbon actif à côté des aliments concernés
- si nécessaire, remplacez les filtres à charbon actif plus tôt que prévu puis réinitialisez le compteur
- dans le logement prévu à cet effet, rajoutez des filtres à charbon actif

Les filtres Active AirClean et les logements range-filtres sont disponibles auprès de votre revendeur ou du service après-vente.

Seuls les techniciens agréés sont habilités à réparer des appareils électriques. Des travaux de réparation incorrects peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur.

En cas d'anomalie

L'appareil ne refroidit pas ?

- Vérifiez si l'appareil est branché. L'affichage de température doit être allumé.
- Vérifiez si la fiche de l'appareil est bien insérée dans la prise.
- Assurez-vous que le disjoncteur de l'installation électrique n'a pas sauté à cause d'un problème de tension du réseau électrique ou d'une anomalie au niveau d'un appareil puis contactez un électricien ou le service après-vente.

L'appareil ne produit pas de froid mais l'affichage de la température indique *dn* ?

Le mode expo est activé : il permet aux revendeurs de présenter l'appareil sans que celui-ci produise du froid. Ce réglage n'est d'**aucune** utilité au particulier.

- Demandez au service après-vente comment désactiver le mode expo.

La température de la zone de réfrigération est trop basse ?

- Augmentez la température.
- Vérifiez que la porte du congélateur est bien fermée.
- Si vous avez congelé une grande quantité d'aliments en une seule fois, la durée de fonctionnement du compresseur augmente et la température de la zone de réfrigération diminue donc automatiquement. Ne congelez jamais plus de 2 kg d'aliments en une seule fois.
- La fonction SuperFroid est restée activée. Elle s'éteint automatiquement au bout de 6 secondes.

Un signal sonore retentit ?

Peut-être la porte est-elle restée ouverte pendant plus de 2 minutes.

- Le cas échéant, refermez-la.

En cas d'anomalie

La fréquence et le durée d'enclenchement du compresseur ont-elles augmenté ?

- Vérifiez si les grilles d'aération et d'évacuation ne sont pas obstruées ou recouvertes de poussière.
- Vérifiez que le compresseur et la grille métallique (échangeur thermique) à l'arrière de l'appareil ne sont pas recouverts de poussière.
- Les portes ont été ouvertes trop souvent ou vous avez congelé de grosses quantités d'aliments frais.
- Vérifiez si les portes ferment correctement.
- Vérifiez si les parois du compartiment de congélation ne sont pas recouvertes d'une épaisse couche de givre.

Les aliments congelés décongèlent car la température du compartiment de congélation est trop élevée ?

- Si la température réelle de la pièce dépasse la température configurée sur votre réfrigérateur, augmentez la température de réglage de la pièce.

Le compresseur s'enclenchant moins souvent quand la température ambiante est trop basse, il se peut que le compartiment de congélation devienne trop chaud pour y conserver les aliments.

Un produit congelé est pris par le gel ?

- Décollez-le avec un objet plat à bout rond comme le manche d'une cuillère par exemple.

Une épaisse couche de glace s'est formée à l'intérieur du compartiment de congélation ?

- Vérifiez si la porte du compartiment de congélation ferme correctement.
- Dégivrez le compartiment de congélation puis nettoyez-le.

Si une couche épaisse de givre s'est déjà formée, la production de froid diminue, ce qui fait augmenter la consommation énergétique.

Le compresseur fonctionne en continu ?

Quand les besoins en froid sont moins importants, le compresseur se règle automatiquement sur une vitesse inférieure afin d'économiser de l'énergie : sa durée de fonctionnement augmente proportionnellement.

L'éclairage intérieur ne fonctionne pas ?

- La porte de l'appareil est peut-être restée ouverte trop longtemps. Lorsque la porte de l'appareil reste ouverte, l'éclairage s'éteint automatiquement au bout de 15 minutes environ.

Dans le cas contraire, cela signifie que l'éclairage intérieur est défectueux.

- Appelez le service après-vente.

L'éclairage LED ne doit être réparé et remplacé que par le SAV. Sous le cache-ampoule se trouvent des éléments sous tension. Risques de blessures et de dommages matériels !

Ne retirez jamais le cache-ampoule ! Ce dernier est abîmé ou doit être retiré pour une raison quelconque ? **Attention !** Ne regardez jamais l'éclairage (rayonnement laser de classe 1M) à travers des instruments grossissants, tels qu'une loupe par exemple !

Le signal de remplacement des filtres à charbon actif s'allume en rouge ?

- Remplacez les filtres à charbon actif.

Vous pouvez vous procurer des filtres à charbon actif chez votre revendeur, auprès du service après-vente Miele ou sur la boutique en ligne Miele.

La lettre « *F* » apparaît dans la zone d'affichage de la température ?

Une anomalie s'est produite. Contactez le service après-vente.

Vous ne pouvez plus éteindre l'appareil ?

Le verrouillage est enclenché.

Le bas de la zone de réfrigération est mouillé ?

L'orifice d'écoulement de l'eau de dégivrage est obstrué.

- Nettoyez l'orifice et le conduit d'écoulement.

Si vous ne pouvez pas remédier à la panne en suivant ces conseils, appelez le SAV.

Ouvrez la porte de l'appareil le moins possible jusqu'à la réparation de la panne afin de réduire au maximum la déperdition de froid.

Origines des bruits

Bruits normaux	Quelle est leur origine ?
Brrrr....	Le vrombissement vient du moteur (compresseur). Il peut être plus fort lorsque le moteur se met en route.
Blubb, blubb....	Les gargouillements ou ronronnements viennent du fluide réfrigérant qui s'écoule dans les conduits.
Clic...	Des cliquetis sont audibles lorsque le thermostat active ou désactive le moteur.
Sssrrrrr....	Dans les appareils combinés ou No-Frost un léger sifflement provenant de la circulation d'air peut se faire entendre à l'intérieur de l'appareil.
Crac ...	Des bruits de craquement sont perceptibles en cas d'expansion de certains matériaux de l'appareil.

Les bruits de moteur et d'arrivée du fluide dans le circuit frigorifique sont inévitables.

Bruits que l'on peut éviter facilement	Quelle est leur origine et que peut-on faire pour les éviter ?
Claquement, cliquetement	L'appareil n'est pas nivelé : ajustez l'appareil à l'aide d'un niveau. Pour cela, utilisez les pieds vissables sous l'appareil ou utilisez des cales.
	L'appareil est en contact avec d'autres meubles ou d'autres appareils : éloignez l'appareil de ces meubles / appareils.
	Des tiroirs, paniers ou surfaces bougent ou sont coincés : contrôlez les pièces amovibles et remplacez-les correctement.
	Des bouteilles ou des récipients se touchent : éloignez-les.
	Le câble de transport est toujours au dos de l'appareil : retirez-le.

Vous n'avez pas réussi à résoudre ces anomalies par vous-même ? Contactez :

– votre revendeur Miele

ou

– la ligne Consommateurs

Vous trouverez le numéro de téléphone correspondant en fin de notice.

Veillez indiquer le modèle et la référence de votre appareil. Vous trouverez la référence du modèle sur la plaque signalétique sur les parois latérales de votre appareil.

Conditions et durée de garantie

La garantie est accordée pour ce réfrigérateur selon les modalités de vente par le revendeur ou par Miele pour une période de 24 mois.

Vous trouverez le numéro de téléphone correspondant en fin de notice.

Informations pour instituts de contrôle

Les contrôles doivent être effectués en conformité avec les **normes et les directives en vigueur**.

Lors de la préparation et de la mise en oeuvre des contrôles, il conviendra aussi de tenir compte des informations suivantes :

- **schémas de chargement,**
- indications de la **notice de montage et d'utilisation.**

La zone PerfectFresh est conforme aux exigences d'un compartiment pour denrées hautement périssables selon la norme EN ISO 15502.

Cet appareil est livré prêt à être raccordé avec un câble et une prise en monophasé 50 Hz–220 240 V.

Prévoir un fusible d'au moins 10 A.

Il doit être raccordé uniquement à une prise de courant avec mise à la terre installée selon les normes. Le raccordement ne peut être effectué que sur une installation électrique réglementaire.

Afin qu'en cas d'urgence, l'appareil puisse être rapidement séparé du réseau électrique, la prise de courant ne doit pas se trouver derrière l'appareil afin d'être facilement accessible.

Si la prise de courant n'est plus accessible pour l'utilisateur, l'installation doit être équipée d'un dispositif de disjonction pour chaque pôle. Ce dispositif peut être constitué d'un interrupteur à ouverture de contact de min. 3 mm. Il peut s'agir d'un disjoncteur automatique, de fusibles ou de contacteurs EN 60335).

La fiche ainsi que le câble d'alimentation de l'appareil ne doivent pas toucher l'arrière de cet appareil étant donné que la fiche et le câble d'alimentation risqueraient d'être endommagés par les vibrations de l'appareil, cela pourrait causer un court-circuit.

Évitez également de brancher d'autres appareils à des prises situées derrière l'appareil.

Il est interdit d'effectuer le branchement avec une rallonge car celle-ci n'assure pas la sécurité nécessaire (risque de surchauffe).

L'appareil ne doit pas être branché sur des îlots d'onduleur, utilisés pour une alimentation électrique autonome comme **une alimentation en énergie solaire**.

Dans le cas contraire, il peut y avoir une coupure de courant automatique en raison de pics de tension. L'électronique pourrait être endommagée. De même, l'appareil ne doit pas être utilisé avec des fiches **économiseur d'énergie étant donné que cela risquerait de réduire l'alimentation en énergie qui résulterait dans un réchauffement de l'appareil**.

S'il faut remplacer le câble d'alimentation, seul un électricien qualifié est habilité à le faire.

Conseils d'installation

Ne posez pas d'appareils qui dégagent de la chaleur sur l'appareil, comme un minifour, un réchaud électrique ou un grille-pain par exemple. Votre appareil risque de prendre feu. Risque d'incendie !

Lieu d'installation

Évitez de placer l'appareil juste à côté d'une table de cuisson, d'un radiateur ou d'une fenêtre exposée à la lumière directe du soleil. Plus la température ambiante est élevée, plus le compresseur doit fonctionner longtemps et plus l'appareil consomme d'électricité. Choisissez une pièce très peu humide que vous pouvez aérer facilement.

Lors de l'installation de l'appareil, contrôlez aussi les points suivants :

- la prise de courant ne doit pas se trouver au dos de l'appareil. Elle doit rester accessible en cas d'urgence.
- la fiche et le câble d'alimentation ne doivent pas toucher le dos de l'appareil. Ses vibrations risqueraient de l'endommager.
- évitez aussi de brancher d'autres appareils à des prises installées au dos de l'appareil.

Important ! Lorsque le **taux d'humidité est élevé**, de la condensation peut s'accumuler sur les surfaces extérieures de l'appareil et cette eau de condensation engendrer une corrosion au niveau des parois extérieures.

En prévention, nous recommandons d'installer l'appareil dans une pièce sèche et/ou climatisée et suffisamment aérée. Une fois l'installation effectuée, assurez-vous que la porte de l'appareil ferme correctement, que les fentes d'aération et d'évacuation d'air ne sont pas recouvertes et que l'appareil a été installé correctement.

Classe climatique

Votre appareil est conçu pour une classe climatique donnée (plage de température ambiante). Veuillez respecter les limites indiquées sur la plaque signalétique placée à l'intérieur de l'appareil. Une température ambiante inférieure provoque un arrêt prolongé du compresseur, d'où une baisse des zones de froid sous les températures requises.

Classe climatique	Température ambiante
SN	+10 °C à +32 °C
N	+16 °C à +32 °C
ST	+16 °C à +38 °C
T	+16 °C à +43 °C

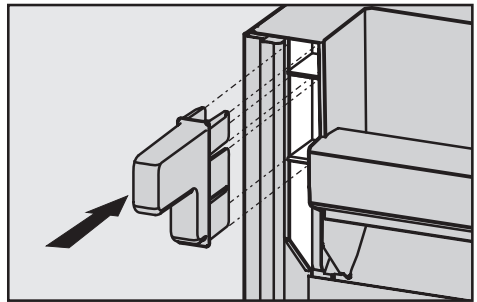
Une température ambiante plus basse augmente la durée d'arrêt du compresseur. Il est possible que la température à l'intérieur de l'appareil augmente excessivement avec le cas échéant, des dommages potentiels.

Aération et évacuation d'air

L'air qui circule derrière l'appareil a tendance à se réchauffer. Pour une parfaite ventilation, vérifiez que les prises d'air ne sont pas recouvertes et pensez à les dépoussiérer régulièrement.

Appareil avec entretoises jointes

Afin de respecter les indications relatives à la consommation d'électricité, montez les entretoises murales livrées ou disponibles en option. Prévoyez une augmentation de la profondeur de l'appareil de 35 mm environ. Le fait de ne pas les monter n'a aucune incidence sur le fonctionnement de l'appareil mais il faudra compter avec une légère hausse de la consommation d'électricité si le mur et l'appareil sont très proches l'un de l'autre.



- Montez les entretoises murales du côté gauche et droit au dos de l'appareil.

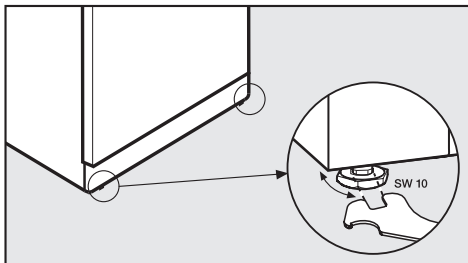
Conseils d'installation

Installation

Faites-vous toujours aider d'une deuxième personne pour monter l'appareil. Déplacez l'appareil à vide uniquement.

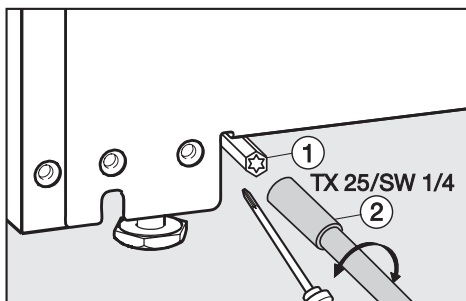
- Commencez par retirer le passe-câble au dos de l'appareil.
- Vérifiez ensuite que toutes les pièces situées au dos de l'appareil peuvent se mouvoir librement. Si certains éléments sont entravés, courbez-les avec précaution.
- Poussez doucement l'appareil jusqu'à l'emplacement prévu.
- Les entretoises ou le dos de l'appareil doivent toucher le mur.

Ajustement



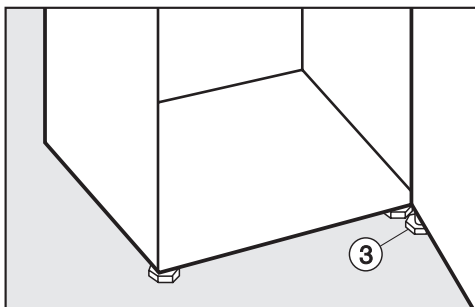
- A l'aide de la clé à fourche jointe, ajustez l'appareil en vous servant des pieds d'ajustage.

Appareils en inox



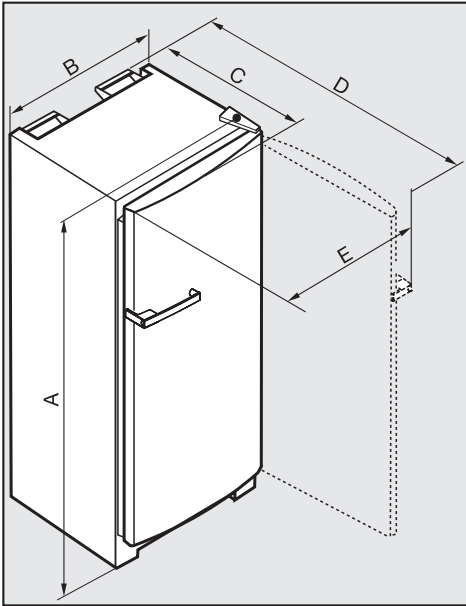
- Alignez également l'appareil au-dessus des deux axes d'ajustage arrière ① à l'aide d'une clé à douille ②. Tournez l'axe d'ajustage vers la droite afin de soulever l'arrière de l'appareil.

Soutien de porte



- Dévissez **systématiquement** le pied réglable ③ jusqu'à ce qu'il repose sur le sol. Puis continuez à dévisser sur 90°.

Dimensions

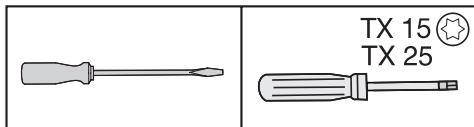


	A	B	C	D	E
K 14824 SD ed/cs	1852 mm	600 mm	630 mm*	1180 mm*	640 mm

* Dimensions sans entretoises murales. Si vous avez monté des entretoises, la profondeur augmente de 35 mm.

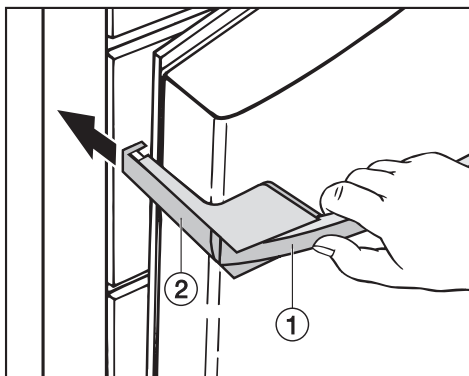
Inverser le sens d'ouverture de porte

Vous aurez besoin des outils suivants pour le montage



Faites-vous aider d'une deuxième personne pour effectuer le changement de charnière.

Démonter la poignée



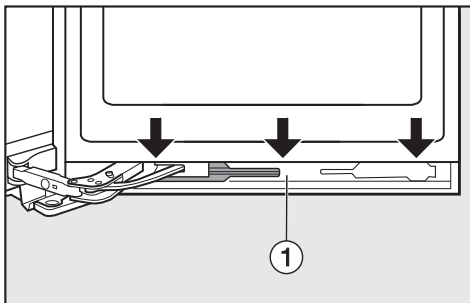
- Lorsque vous tirez sur la poignée ①, la partie latérale de la poignée ② glisse vers l'arrière.
- Retirez l'élément de la poignée ② en arrière pour l'extraire du guidage.
- Défaites les quatre vis (Torx 15) de la plaque de fixation puis retirez la poignée.
- Enlevez les caches du côté opposé puis remontez-les sur les trous.

Inverser le sens d'ouverture de porte

Retirer l'amortisseur de fermeture de porte

L'amortisseur de fermeture de porte se trouve en bas au niveau de la porte de l'appareil.

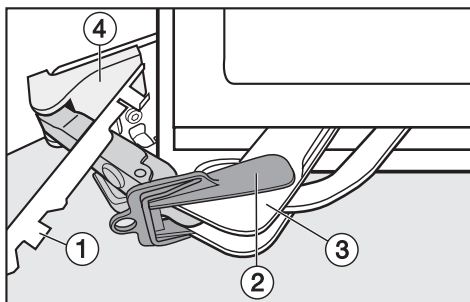
- Ouvrez la porte.



- Retirez le bandeau ① de l'amortisseur de fermeture de porte : insérez un tournevis dans l'espace et soulevez le bandeau vers l'avant.

Veillez à ce que le joint de porte ne soit pas abîmé.

Si le joint de porte est abîmé, la porte peut ne pas fermer et la production de froid peut en pâtir.

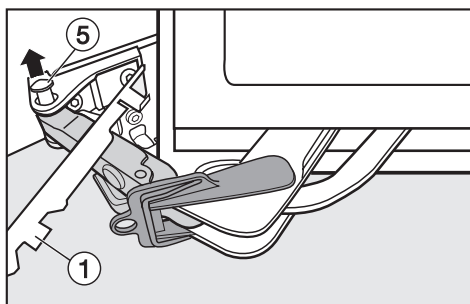


- Glissez le bandeau ① en direction de l'appareil et laissez-le pendre entre la porte et l'appareil pour le moment.

- Montez la protection ② (joint à l'appareil) sur l'amortisseur de fermeture de porte ③.

Grâce à cette protection, le joint articulé ne peut pas se fermer. Ne retirez la protection que lorsque cela sera indiqué !

- Soulevez la protection ④ par le côté à l'aide d'un tournevis.
- Avec l'aide d'une deuxième personne, soulevez légèrement l'appareil vers l'arrière.

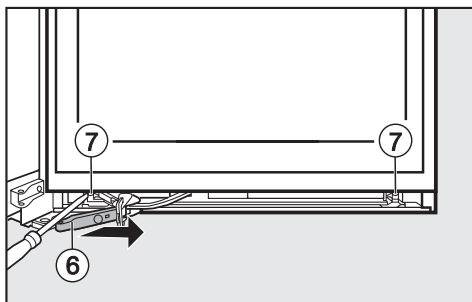


- Faites sortir le pivot ⑤ du bas vers le haut.

Il n'y a maintenant plus de lien entre l'amortisseur de fermeture de porte et l'appareil.

- Retirez le bandeau ①.

Inverser le sens d'ouverture de porte

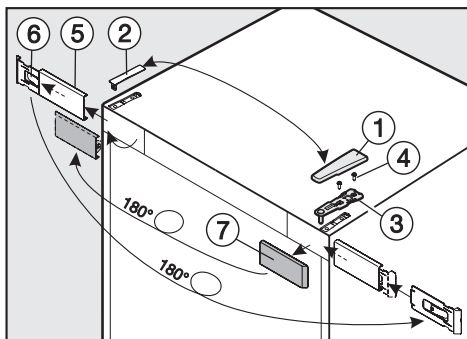


- Glissez l'attache ⑥ autant que possible sur le côté de la poignée et dé-faites les vis ⑦ de l'amortisseur de fermeture de porte.
- Glissez l'amortisseur aussi loin que possible sur le côté de la poignée à l'aide d'un tournevis puis retirez-le par le côté.
- Mettez-le de côté.

Inverser la porte :

Retirez les aliments des balconnets dans la porte !

- Refermez la porte de l'appareil.



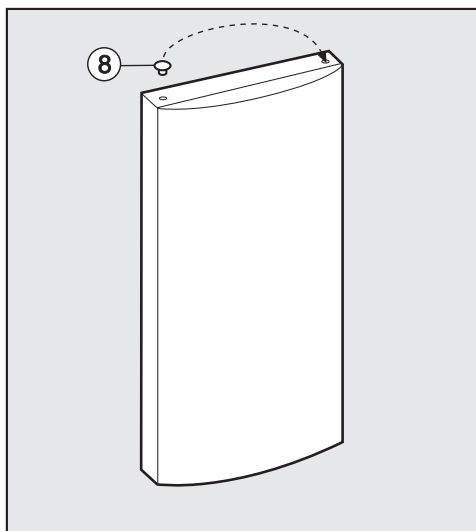
- Retirez le cache ① en la faisant glisser vers l'avant de derrière puis en le retirant vers le haut.
- Retirez le cache ② par le haut.

Attention ! Dès que le pivot a été retiré, la porte n'est plus maintenue de manière sécurisée !

- Défaites les vis ④ au niveau du support-palier du haut ③ et retirez le support palier par le haut.
- Retirez doucement la porte vers le haut et mettez-la de côté.
- Retirez le cache ⑤ en insérant un tournevis dans l'espace par le bas.
- Retirez le cache ⑤ avec la pièce de maintien ⑥.

Inverser le sens d'ouverture de porte

- Défaites le support ⑥ du cache ⑤ en le faisant glisser un peu vers la gauche et en le retirant vers l'avant.
- Tournez le support ⑥ de 180 °.
- Posez le cache ⑤ de l'avant sur le support ⑥ et glissez-le sur la droite. L'écriture doit être lisible.
- Retirez le cache ⑦, tournez-le de 180° et remontez-le sur le côté opposé.
- Remontez le cache ⑤ avec le support ⑥ du côté opposé.



- Retirez les bouchons ⑧ des douilles des portes et remontez-les de l'autre côté.

Inverser le sens d'ouverture de porte

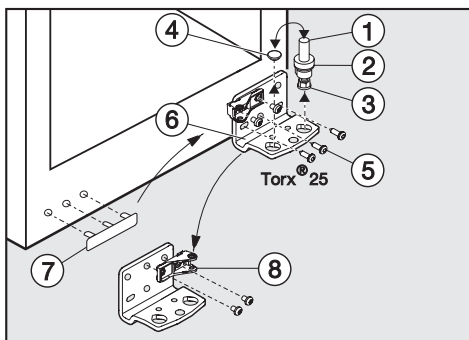
Déplacer l'élément de palier

Important ! La porte de l'appareil en inox est équipée d'un réglage en hauteur.

Veillez aux différences dans la notice d'adaptation !

A partir du point "Monter la porte de l'appareil", la notice d'adaptation sera de nouveau la même pour tous les appareils.

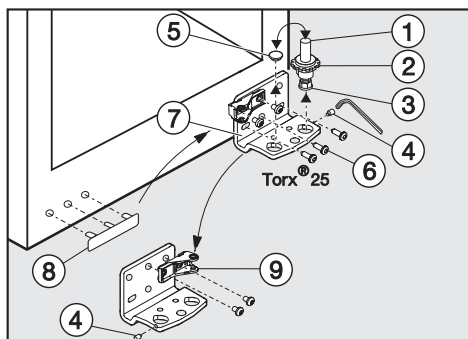
A. pour les appareils sans réglage en hauteur (appareil blanc)



- Retirez la totalité du pivot ① avec rondelle ② et pied réglage ③ vers le haut.
- Retirez le bouchon ④.
- Défaites les vis ⑤ et retirez le support-palier ⑥.
- Dévisser le support ⑧ du support-palier ⑥, tournez-le de 180 ° et revissez-le de l'autre côté.
- Montez le bouchon ④ de l'autre côté.
- Retirez le cache ⑦ et remontez-le dans les orifices sur le côté opposé.

- Vissez le support-palier ⑥ du côté opposé. Utilisez pour cela les perforations **extérieures** (oblongues). Laissez la vis **du milieu** de côté, afin de pouvoir ajuster la porte de l'appareil par la suite.
- Important ! Vissez le pied ③ complètement au niveau du pivot ①.
- Remontez la totalité du pivot ① avec rondelle ② et pied réglable ③. Important ! L'ergot sur le pivot doit être tourné vers l'arrière.

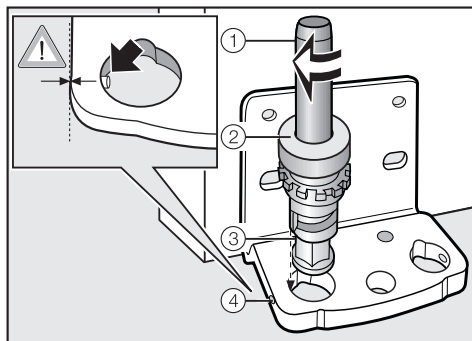
B. pour les appareils avec réglage en hauteur (appareil en inox)



- Tournez la tige filetée ④ avec la clé à six pans jointe d'une rotation de clé.
- Retirez la totalité du pivot ① avec rondelle ② et pied réglage ③ vers le haut.
- Retirez le bouchon ⑤.
- Défaites les vis ⑥ et retirez le pivot de charnière ⑦.

Inverser le sens d'ouverture de porte

- Dévissez l'élément de pivot ⑨ du support-palier ⑦, tournez-le sur 180 ° et revissez-le de l'autre côté.
- Montez le bouchon ⑤ de l'autre côté.
- Tournez la tige filetée ④ avec la clé à six pans jointe et retirez-la complètement.
- Insérez la tige filetée ④ de l'autre côté du support-palier jusqu'à ce qu'il afluence au support-palier. Dans l'orifice du pivot, le bout doit dépasser suffisamment pour que par la suite, la coulisse du pivot puisse être montée (voir croquis ci-dessous).
- Retirez le cache ⑧ et remontez-le dans les orifices du côté opposé.

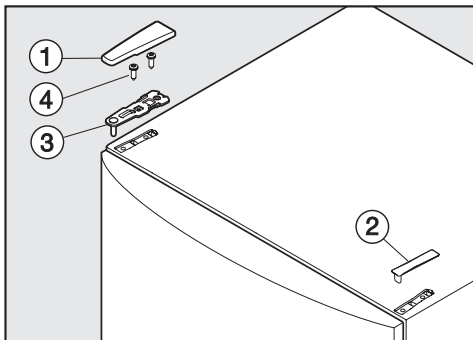


- Montez le pivot complet ① plus la rondelle ② et pied réglable ③ avec la coulisse sur le bout de la tige filetée et faites-le entrer en le tournant.
- Serrez bien tous la tige filetée ④.

Inverser le sens d'ouverture de porte

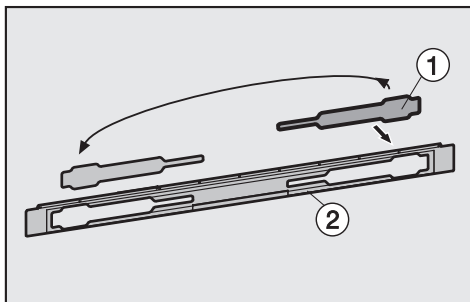
Remonter la porte

- Insérez la porte de l'appareil sur le pivot ③.
- Refermez la porte de l'appareil.

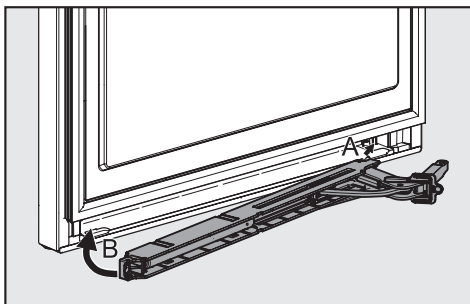


- Montez le support-palier ③ de l'autre côté et fixez-le avec les vis ④.
- Montez les caches ① et ② sur le côté opposé.
- Ajustez la porte par les perforations oblongues du support-palier du bas vers la carrosserie de l'appareil. Serrez les vis à fond.

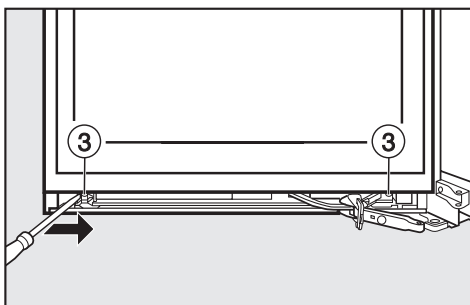
Remonter l'amortisseur de fermeture de porte



- Défaites le cache ① du bandeau ② et remontez-le en pivotant sur 180 °C de l'autre côté.



- Monter l'amortisseur de fermeture de porte dans la porte de l'appareil en le montant d'abord sur le côté.

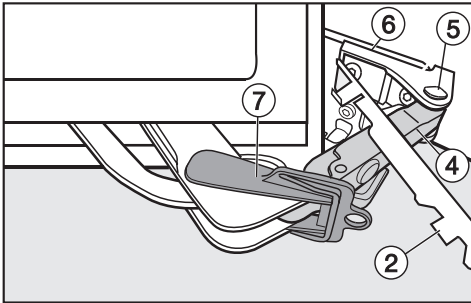


- Glissez l'amortisseur de fermeture de porte tant que possible sur le côté de la porte à l'aide d'un tournevis.

Inverser le sens d'ouverture de porte

Les orifices à droite et à gauche doivent correspondre.

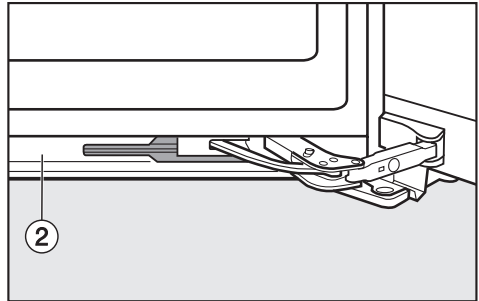
- Révissez l'amortisseur en commençant par le côté de l'appareil. Poursuivez avec le côté de la poignée ③.



- Accrochez le bandeau ② sur l'étrier ④.
- Tirez l'étrier ④ vers le support-palier et insérez le pivot ⑤ par le haut, de façon à ce que le quatre-pans se positionne dans l'espace.
- Montez le cache ⑥ de manière à ce qu'elle s'encrante.

Veillez au positionnement correcte du cache ⑥, de façon à ce que la porte puisse fermer correctement et que le pivot soit sécurisé.

- Retirez la protection ⑦.



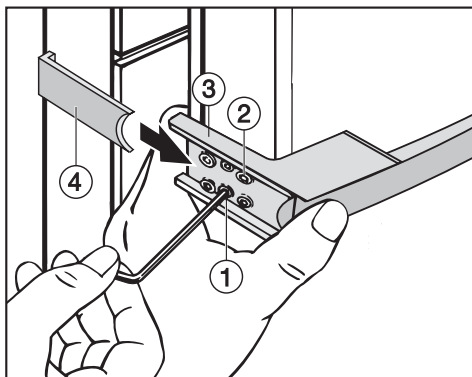
- Montez le bandeau ② par le haut sur l'amortisseur de fermeture de porte en l'encrantant par le bas puis par le bas.
- Refermez la porte de l'appareil.

Inverser le sens d'ouverture de porte

Remonter la poignée

Veillez suivre les indications concernant la fixation de la poignée afin d'éviter d'abîmer le joint de porte en cas de montage incorrect.

Vérifiez que l'élément de poignée latéral ④ n'entre pas en contact avec le joint de porte lors de l'ouverture de cette dernière. Cela risque à terme d'abîmer le joint !



- Vissez la poignée sans serrer les deux vis ② sur le côté opposé.

La plaque de fixation ③ doit être disposée de telle façon qu'une fois la porte **fermée**, la plaque de fixation et le bord externe de l'appareil soient parfaitement alignés.

Si ce n'est pas le cas,

- visser les deux tiges filetées prémon-
tées ① à l'aide d'une clé à six pans
creux jusqu'à ce que la plaque de
fixation ③ ait le bon angle.
- Serrez bien les 4 vis ②.
- Faites glisser l'élément de poignée
latéral ④ depuis le côté dans les gui-
des de la plaque de fixation, jusqu'à
ce que vous entendiez un clic.

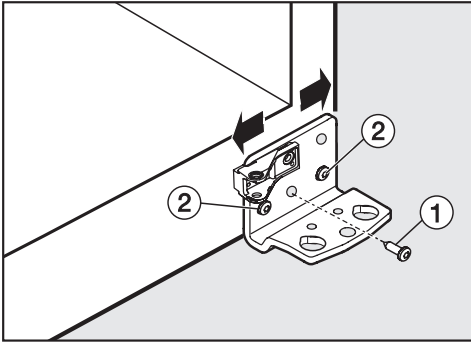
Dans ce cas,

- redressez encore une fois la plaque
de fixation ③ au-dessus des tiges fi-
letées ① jusqu'à ce que la plaque de
fixation et l'élément de poignée laté-
ral ④ aient l'angle correspondant et
que le joint ne soit pas touché lors-
qu'on ouvre la porte.

Ajuster la porte de l'appareil

La porte de l'appareil pourra ensuite être ajustée à la carrosserie à l'aide des orifices oblongs du support-palier inférieur.

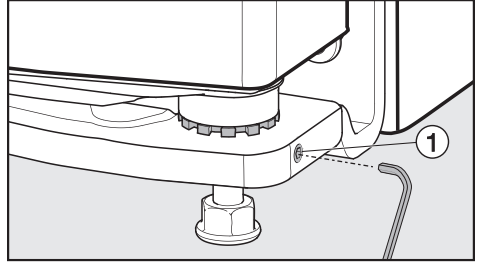
Sur le croquis suivant, la porte est représentée ouverte afin de mieux suivre les opérations.



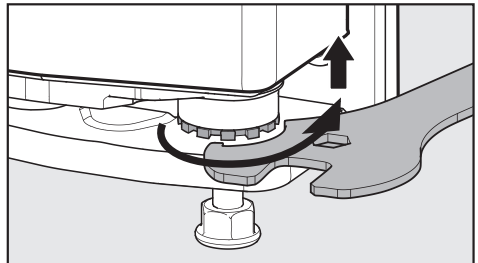
- Retirez la vis du milieu ① sur le support-palier.
- Dévissez légèrement les deux vis extérieures ②.
- Ajustez la porte de l'appareil en déplaçant le support-palier vers la gauche ou la droite.
- Serrez ensuite les vis ②, la vis ① n'a pas besoin d'être revissée.

Appareils inox avec réglage en hauteur

La porte de l'appareil pourra ensuite être réglée en hauteur à l'aide du niveau du pivot du bas :

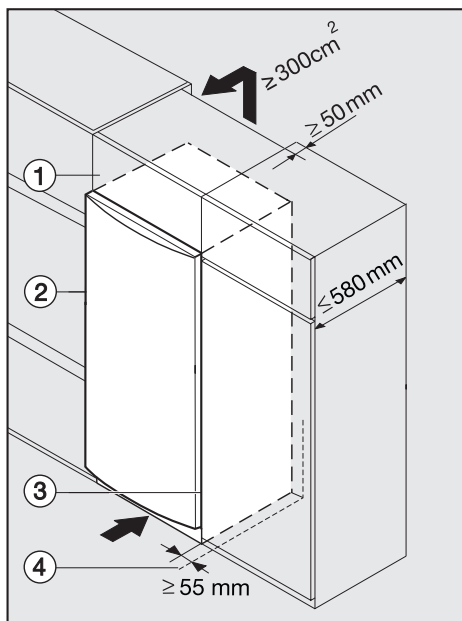


- Effectuez une demi-rotation de la tige filetée ① avec la clé à six pans jointe.



- Réglez le pivot en hauteur à l'aide de la clé à fourche.
Pour surélever la porte, tournez vers la droite. Pour la baisser, tournez vers la gauche.
- Serrez la tige filetée.
Le pivot est de nouveau fixé.

Encastrer l'appareil



* lorsque l'appareil est installé avec des entretoises, la profondeur de l'appareil augmente d'environ 35 mm.

- ① Meuble haut
- ② Appareil
- ③ Placard de cuisine
- ④ Mur

Cet appareil peut s'intégrer aux linéaires de meubles de cuisine. Pour conserver une unité, vous pouvez monter un meuble haut ① au-dessus de l'appareil.

Vous devez absolument prévoir un espace d'aération d'une profondeur minimale de 50 mm sur l'ensemble de la largeur du meuble haut.

La fente d'aération disponible sous le plafond de la cuisine doit présenter un diamètre de 300 cm² pour faciliter l'évacuation de l'air chaud, faute de quoi le compresseur doit fonctionner davantage afin d'augmenter sa production de froid, ce qui accroît également la consommation d'électricité.

Les orifices d'entrée et de sortie d'air doivent rester dégagés et être dépoussiérés régulièrement.

Lorsque l'appareil est encasté entre deux meubles standards (profondeur max. 580 mm), il peut être placé conjointement aux meubles de cuisine. La porte de l'appareil dépasse en façade de 34 mm* sur les côtés et de 50 mm* au centre ce qui permet de l'ouvrir et de la fermer très facilement.

Si **vous montez l'appareil à proximité d'un mur** ④ prévoyez un espace d'environ 55 mm entre le mur ④ et l'appareil ② au niveau de la charnière. Cela correspond à l'encorbellement de la poignée lorsque la porte sera ouverte.

MIELE France

Siège social

9 avenue Albert Einstein - Z. I. du Coudray

93151 - Le Blanc-Mesnil CEDEX

R.C.S. Bobigny B 708 203 088

Miele Center Paris

55 Boulevard Malesherbes

75008 Paris

Miele Center Nice

285 avenue de Verdun

06700 Saint-Laurent du Var



Internet

www.miele.fr



La ligne Consommateurs

Conseils, SAV, accessoires
et pièces détachées

09 74 50 1000

Appel non surtaxé

Siège en Allemagne

Miele & Cie. KG

Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh



www.miele-shop.com

K 14824 SD ed/cs



fr - FR

M.-Nr. 09 836 460 / 00